



Marsannay Blanc, 2020

Domaine Sylvain Pataille
FRANCE, BOURGOGNE, MARSANNAY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
GÉOLOGIE DU SOL	Sols d'argiles rouges et de calcaire
VINIFICATION	Assemblage de Chardonnay Blanc et Chardonnay Rose en part égale. Pressurage vertical doux des grappes entières, fermentation naturelle en levures indigènes. Entonnage à mi-fermentation
ÉLEVAGE	Élevage sur lies fines pour 18 mois dans des fûts renouvelés à 15% en bois neuf.

CODE SAQ
15218125

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sylvain Pataille a étudié le travail de la vigne et les vinifications au lycée viticole de Beaune où il a obtenu un BTA viti-oeno puis un BTS. Il quitte la Bourgogne pour Bordeaux. Puis revient dans sa région bourguignonne comme conseiller en oenologie quelques années plus tard. C'est un heureux concours de circonstances qui va le mettre sur la trajectoire et lui permettre d'avoir son premier hectare de vignes en 1999. Mais c'est vraiment en 2001 qu'il sera installé. Petit à petit, le domaine s'est agrandi pour atteindre aujourd'hui 14 hectares, dont une grande partie en locations. Non interventionniste, plutôt intuitif, et dès le départ sans herbicides, le travail du sol est indispensable. En 2008, Sylvain Pataille est en culture biologique certifiée, et fait des essais en biodynamie. Sylvain tend vers cette agriculture, en apprenant, et observant. Avec Sylvain Pataille, il n'y a jamais de hasard. Il est clair que l'approche de notre jeune vigneron est saine, perfectionniste mais guidée par une réelle passion teintée de fougue.