



# Marsannay rouge, 2020

Domaine Sylvain Pataille  
FRANCE, BOURGOGNE, MARSANNAY

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 30 et 50 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	0,83 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les lieux-dits : Les crais, Le petit puit, En la verte, En Blingey et Les grands bois
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Éboulis calcaires et sols riches en cailloutis et en argiles rouges
VINIFICATION	Vendanges manuelles. La moitié de la cuvée est issue des plus jeunes vignes et est égrappée. L'autre moitié est vinifiée à 100% en vendanges entières.
ÉLEVAGE	18 mois en fûts neufs pour les jus issus de la vendange entière. Assemblage des jus et mise en bouteille.

CODE SAQ  
14642418

TYPE  
Vin rouge

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-oenologie 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.