



Marsannay

BODEGA:

SYLVAIN PATAILLE

MARSANNAY – LA – CÔTE - FRANCIA

*Sylvain
Pataille*



TERRENO:

Sylvain Pataille es un hombre feliz, logró hacer realidad su sueño: ser enólogo en Marsannay - la – Cote. Para llegar allí, se convirtió en ello y trabajó en un gran laboratorio de Borgoña. Después de tener una pequeña bodega en Marsannay, con sus padres, instaló su bodega más cómodamente en Chenôve, cerca de Dijon y junto a los duques de Borgoña

Son viñedos de 30 a 50 años. En suelos ricos en arcilla roja y guijarros.

FICHA TECNICA:

AÑADA: 2015

COMPOSICION VARIETAL: PINOT NOIR

TEMPERATURA CONSUMO: 16° C y 18 ° C

CRianza: Después de vendimiar y del despalillado, se realizan las fermentaciones en las siguientes seis semanas. La crianza se realiza en barricas nuevas de roble francés durante 12-16 meses.

NOTA DE CATA:

Color rubí con reflejos granates.

Nariz intensa donde destacan los aromas a monte bajo y frutos maduros.

En boca se trata de un vino rico, complejo y con un registro muy afrutado. Largo y persistente

ESTUCHE DE 4 BOTELLAS