

2016 Marsannay Blanc "La Charme aux Prêtres"

Sylvain Pataille, Bourgogne

Sylvain Pataille

Sylvain Pataille har base i Marsannay og arbejder med en udpræget terroirdrevet tilgang, hvor markernes individuelle karakter er omdrejningspunktet. Produktionen bygger på skånsomt markarbejde, omhyggelig selektering og en vinifikation, der sigter efter præcision og transparens. Fokus ligger på at fremvise områdets særlige geologi i både røde og hvide vine, og husets stil er kendetegnet ved renhed, balance og en tydelig forbindelse mellem jordbund og glas.

Bourgogne

Bourgogne strækker sig gennem det østlige Frankrig og består af mange appellationer og marker med tydelige lokale forskelle. Klimaet er overvejende kontinentalt, og både højde, eksponering og jordbund skifter gennem regionen. Vinene spænder fra slanke og friske udtryk til mere fyldige, strukturerede og lagringsdygtige stilarter.

Vinen

Vinen kommer fra en mark med kalkholdig undergrund og en eksponering, der giver både mineralitet og præcis friskhed. Vinificeringen er fokuseret på renhed og struktur, og årgangen viser en flot balance mellem dybde, spændstighed og terroirpræget karakter. Fylden er behersket, men frisk syre holder udtrykket rankt.

Primære aromaer:	Citronskal, hvid fersken, pære, hvide blomster, kridt, nødder, smør og røg.
Madforslag:	Prøv til stegt kylling med smørstegte svampe.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2016



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig