



Producteur : Christophe Pacalet

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 31.20 \$

Appellation : Chénas

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Christophe Pacalet

Géologie du sol : Granite très altéré profond, infiltré ici et là de filons d'argile.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Élevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 6 à 9 mois.

Aspect visuel : Belle robe d'un rubis éclatant.

Aspect gustatif : Note de pivoine, framboise et réséda.

Élégant, racé et distingué.

Le domaine :

Natif du Beaujolais, Christophe Pacalet est tombé dans la cuve à un jeune âge, et pour cause, il est le neveu de Marcel Lapierre. Après avoir étudié la biochimie et travaillé plusieurs années dans les cuisines de restaurants, il met sur pied son négoce en 1999 avec l'aide de son oncle.

Cette formule lui offre la possibilité de vinifier sept des dix crus de la région. L'entente qu'il a avec les viticulteurs repose sur des bases solides : la sélection de vieux ceps de 40 à 80 ans, une vision commune de la culture de la vigne et des partenariats à long terme. Les vendanges manuelles sont orchestrées par Christophe et son équipe. Il a depuis acquis les vignes du Château des Labourons en appellation Fleurie et pris en fermage celles de la famille de Jules Chauvet, considéré comme le père du mouvement des vins naturels en France.