



**Producteur :** Philippe Pacalet

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 185.50 \$

---

**Appellation :** Gevrey-Chambertin

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Géologie du sol :** Dépôts alluvionnaires constitués d'argile et de cailloux sur de la roche calcaire. Orientation Sud-Est, microclimat frais et ensoleillé.

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

**Âge moyen des vignes :** 50 ans

---

**Vinification :** Culture durable et soucieuse de l'environnement. Vendanges entières triées. Sans SO2. Pigeage biquotidien durant 3 semaines. Fermentation alcoolique avec levures indigènes sans thermorégulation artificielle. Fermentation malolactique en pièces.

**Élevage :** Sur lies, élevage dit "en réduction" sans soutirage, avec remuages sans SO2 pendant 13 mois et ensuite 3 mois en foudre.

---

---

### Le domaine :

Neveu du regretté Marcel Lapierre et dernier stagiaire de Jules Chauvet, Philippe Pacalet élabore des vins naturels en sélectionnant les meilleurs pieds de vigne des plus grands terroirs de Bourgogne. Son approche très singulière n'a que peu ou pas d'équivalent dans la région - ni même ailleurs dans le monde - et se veut révélatrice de chaque terroir.

Ses vins prennent réellement leur sens lorsqu'on les laisse d'abord reposer en cave quelques années. C'est alors qu'ils s'épanouissent et offrent enfin leur plus fine expression.