

Producteur : Philippe Pacalet

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 902.00 \$

Appellation : Corton-Charlemagne

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Encépagement : Chardonnay (100%)

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.

Revue de presse :

La Revue des Vins de France, La RVF No 658, Mar 2022

Quant au corton-charlemagne Grand cru (97/100), riche, onctueux, solaire et charnu, il prendra son envol en bouteille. Patience.