



**Producteur :** Christophe Pacalet

**Couleur :** Rosé

**Appellation :** Beaujolais-Villages

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Christophe Pacalet

**Encépagement :** Gamay (100%)

**Vinification :** Vendanges manuelles et pressage directe.  
Fermentation à basse température (10°C à 14°C) pendant 1 mois.

## Revue de presse :

**Michelle Bouffard, Le Devoir, Jul 2025**

Le rosé se fait plus rare dans la région du Beaujolais, mais le résultat est toujours heureux lorsqu'il est vinifié par une main talentueuse comme celle de Christophe Pacalet. Discret et délicat, avec un alcool modeste de 12,6 % qui garde le vin léger et très digeste, ce gamay séduit par sa finesse et ses accents de fraise sauvage et de framboise qui se chevauchent sur une finale saline et légèrement noisettée. Parfait pour étancher la soif à l'apéro, il accompagne à merveille un gravlax de saumon.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/896659/vigne-verre-popularite-rose?>

**Natalie Richard, La Tribune numérique, Nov 2022**

Bien que 96 % de la production de vin dans le Beaujolais soit du rouge, on produit aussi quelques vins blancs et très peu de rosés. Celui-ci de Christophe Pacalet, qui se trouve à être le neveu du regretté Marcel Lapierre, est un vrai vin de soif aux notes florales sur la fraîcheur du fruit. Vinifié bien sûr de façon naturelle, avec levures indigènes et un léger sulfitage ajouté à la mise en bouteille pour préserver le vin.

<https://www.latribune.ca/2022/11/10/cinq-vins-pour-deguster-la-diversite-du-beaujolais-4c9a9c6f50cff95eac597738b3910776>