



**PENLOIS**  
MAXENCE & SÉBASTIEN BESSON  
LANCIÉ · FRANCE

*C'est du Sud de la Bourgogne et dans la partie septentrional de la Vallée du Rhône que le Domaine du Penlois se niche au cœur des Crus du Beaujolais sur la commune de Lancié.*

*La famille Besson a ancré ses racines dans le terroir Beaujolais dès 1922. Aujourd'hui, Corinne, Maxence et Sébastien perpétuent un savoir-faire transmis de génération en génération.*



## FLEUR DE GAMAY BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSÉ

*Quand vous vous promenez au printemps dans les vignes au moment de la fleur, vous sentez ce parfum qui vous séduit. C'est dans cette ambiance que l'on retrouve ce rosé de gamay.*



### DESCRIPTION

- Sol : Sablonneux granitique.
- Encépagement : 100 % gamay.
- Age des vignes : 30 ans
- Rendement : 40 hl/ha
- Culture : Enherbement partiel et labour entre ceps. Fertilisation avec des engrais certifiés Ecocert. Traitement des vignes si nécessaire, en lutte raisonnée en gardant la maîtrise du choix de produits BIO alterné avec de l'engrais végétal qui nous permet de limiter les doses de cuivre.
- Vendanges : Manuelles en grappes entières.



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Récolte de beaux raisins bien mûrs afin d'obtenir un jus riche mais pas trop riche en anthocyane.
- Presse immédiate avec débourage à froid
- Levures indigènes et fermentation lente, malolactiques faites.
- Mise en bouteille peu de temps après la vinification.



### DÉGUSTATION

- Couleur très pâle aux reflets orangés, nez de pêche à la dégustation charnue.

