

SEBASTIEN BESSON

*Quatrième génération de la Famille BESSON,
Sébastien élabore des cuvées à l'issue d'une culture
et d'une vinification naturelle*



BEAUJOLAIS BLANC "LA CRIÉE"



DESCRIPTION

- **Cépage** : Chardonnay 100 %
- **Culture** : Vignes de 10 à 25 ans. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol et enherbement maîtrisé.
- **Vendanges** : Mécanique avec triage à l'arrivée au chai.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : Pressurage direct, débourbage à froid (5 à 7 °C) pendant 48H puis fermentation en levures indigènes et sans sulfites.
- **Élevage** : En cuve inox pendant 6 à 8 mois. Vin non filtré.



DÉGUSTATION

- Vin très frais et tonique à la fois aux arômes de fleurs blanches et de citron. Idéal sur des fruits de mer ou poissons.

Garde : de 1 à 3 ans



Téléphone : +33 4 74 04 13 35
Mail : domaine@penlois.fr

Domaine du penlois
215 penlois
69220 Lancié, France

