

SEBASTIEN BESSON

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



CHÉNAS

DESCRIPTION

- **Cépage** : 100 % Gamay
- **Culture** : Vignes 40 ans. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol ou enherbement maîtrisé en fonction des sols.
- **Vendanges** : Récolte manuelle, tri des raisins à la parcelle ainsi qu'à l'arrivée au chai.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : En grappes entières avec levures indigènes et sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime.
- **Elevage** : En cuve béton pendant 8 à 10 mois sans ajout de sulfites.

DÉGUSTATION

- Vin profond aux arômes généreux et persistant.

Garde : de 4 à 10 ans



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

Domaine du penlois
215 penlois
69220 Lancié, France

