



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.



CHÊNE DU CHÂTELARD BEAUJOLAIS BLANC

Sur la colline du Châtelard, un grand chêne domine le coteau de Chardonnay du Domaine, exposé plein Sud, donnant des vins de grandes concentrations. Ils sont vinifiés et élevés en fut durant 12 à 15 mois pour aboutir à une cuée d'exception.



DESCRIPTION

- Sol : Argilo-calcaire
- Encépagement : 100% Chardonnay en plantation intense.
- Age des vignes : 25 ans
- 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

- Presse immédiate avec débourage à froid.
- Fermentation en fut de 3 à 4 ans avec levures indigènes. Fermentation malolactique faite en fut.
- Elevage 12 à 15 mois en fut et unification en cuve avant mise en bouteille.



DÉGUSTATION

- Couleur jaune paille, arôme d'amande et de pain grillé.
- Conservation : Entre 8 et 10 ans

