PENLOIS
MAXENCE & SEBASTIEN 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.*

*CHARDONNAY DU CHATELARD*

# BEAUJOLAIS BLANC

*Ce Beaujolais est récolté sur une colline appelée « Le Chatelard ». La vigne couvre ses côtés sud, est et ouest.*

## DESCRIPTION

• Sol : Tumulus géologique argilo-calcaire, sol granitique et limoneux.
• Encépagement : 100% Chardonnay en plantation intense.
• Age des vignes : 30 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 maitrise 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, débourbage à froid.
• Fermentation lente, avec des levures indigènes.
• Fermentation malolactique faite
• Elevage en cuve pendant 6 à 8 mois
• Fermentation malolactique effectuée

## DÉGUSTATION

• Couleur jaune or, parfum d'agrumes frais.
• Conservation : Entre 5 et 7 ans

DOMAINE DU PENLOIS
215 RUE DU PENLOIS
69220 LANCIÉ, FRANCE

PENLOIS
MAXENCE & SÉBASTIEN BESSON

TÉL. : +33 (0)4 74 04 13 35
MAIL : DOMAINE@PENLOIS.FR