



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.



TU M'FAIS TOURNER LA TÊTE BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

Les Beaujolais Villages Nouveau sont des vins au parfum de raisin frais. Son côté fruité par excellence en fait un vin très apprécié dont la sortie est célébrée chaque année par des festivités dans le monde entier.



DESCRIPTION

- Sol : Terroir sablonneux granitique.
- Encépagement : 100% Gamay.
- Age des vignes : 30 à 35 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

- Récolte en grappe entière de raisins très mûrs.
- Cuvaison de 5 à 7 jours, qui permet de conserver le goût du raisin et d'éviter l'extraction de tanins astringents.



DÉGUSTATION

- Vin de couleur rouge clair, aux parfums de fruit raisin et de fruit frais dominants.

