



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.



BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY

Appellation prestigieuse du Chardonnay, reconnue dans le monde entier.



DESCRIPTION

- Sol : Argile et calcaire, sol de prédilection du Chardonnay, exposé sud-est.
- Encépagement : 100% Chardonnay en plantation intense de pied/ha pour obtenir une meilleure qualité par cep.
- Age des vignes : Entre 20 et 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

- Pressurage direct, débourage à froid pendant 48 heures minimum afin de conserver un maximum de fruits.
- Fermentation longue et lente, à température maîtrisée, avec des levures indigènes.
- Fermentation malolactique faite.



DÉGUSTATION

- Vin aux reflets dorés, aux arômes de poire et de pêche blanche.
- Conservation entre 5 et 10 ans

