



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.



BRUT DU PENLOIS



DESCRIPTION

- Cépage : Assemblage de gamay à 35% et Chardonnay à 65%
- Vendanges : Manuelles



VINIFICATION

- Presse pneumatique pour obtenir un jus clair .
- Vinification à basse température pour conserver le maximum d'arômes.
- Le vin de base est confié pour une durée minimum d'un an à un champagnisateuseur pour être élaborer selon la méthode traditionnelle.



DÉGUSTATION

- Accord Mets et Vin : - Vin agréable à déguster, parfumé d'une crème de fruit pour l'apéritif ou nature pour le dessert. Il agrémentera vos moments heureux. Sa bulle très fine définit sa qualité
- Température de service : 6°C-8°C
- Conservation : 5 à 6 ans

