



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.



CÔTE-EST COTEAUX BOURGUIGNONS

Plantés sur des côteaux exposés à l'est, au soleil levant et abrités du soleil couchant, les raisins mûrissent tout en douceur pour donner à ce vin une rondeur et un fruit remarquable.



DESCRIPTION

- Cépage : 100 % Gamay
- Age des vignes : 30 à 40 ans
- Rendement : Entre 51hl/ha et 56hl/ha
- Vendanges : Manuelles.
- Degré alcoolique : 12,5 %



VINIFICATION

- Cuvaision de 7 jours en grappes entières à une température n'excédant pas 30°.
- Presse pneumatique.
- Fin de fermentation à 17-18° pour terminer la vinification lentement afin d'affiner sa qualité et de conserver un maximum d'arômes.



DÉGUSTATION

- Accord Mets et Vin : Vin très convivial, peut accompagner vos mâchons et repas toutes heures du jour et de la nuit. Ce vin donne toute satisfaction, à déguster de l'entrée jusqu'aux fromages.
- Température de service : 12°C-13°C
- Conservation : 5 ans

