

SEBASTIEN BESSON

*Quatrième génération de la Famille BESSON,
Sébastien élabore des cuvées à l'issue d'une culture
et d'une vinification naturelle*



CHÉNAS

Les Darroux



DESCRIPTION

- **Cépage** : 100 % Gamay
- **Culture** : Vignes de 60 à 70 ans. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol ou enherbement maîtrisé en fonction des sols.
- **Vendanges** : Récolte manuelle, tri des raisins à la parcelle ainsi qu'à l'arrivée au chai.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : En grappes entières avec levures indigènes et sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime.
- **Elevage** : 100 % en fûts de 228l âgées de 6 à 10 ans. Elevage sans ajout de sulfites pendant 10 à 11 mois.



DÉGUSTATION

- Vin structuré et légèrement tannique, cette cuvée demande quelques années pour se bonifier.

Garde : de 4 à 12 ans



Téléphone : +33 4 74 04 13 35
Mail : domaine@penlois.fr

Domaine du penlois
215 penlois
69220 Lancié, France

