



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.



HARMONY

Les vieilles vignes de Beaujolais Villages sont ramassées et vinifiées séparément pour obtenir des vins riches et concentrés. La cuvée obtenue après pressurage est mise en fût pendant un an pour donner un vin harmonieux de gamay avec le chêne.



DESCRIPTION

- Sol : Sablonneux granitique.
- Encépagement : 100 % gamay de vieilles vignes en plantations très étroites.
- Age des vignes : 80 à 100 ans
- Rendement : 40 hl/ha
- Culture : Labour total.

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 manuelle de petits raisins concentrés.
- Cuvaison longue de 15 à 20 jours avec des levures du terroir et maîtrise de température.
- Elevage en fût de chêne.



DÉGUSTATION

- Couleur rouge soutenu aux parfums de pivoine avec une note boisée. L'harmonie du vin et du bois font la célébrité de cette cuvée épanouie après plusieurs années.
- A déguster avec des viandes en sauce, gibiers, et fromage secs.

