



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.



INCANDESCENCE EFFERVESCENT ROUGE



DESCRIPTION

- Cépage : Gamay



VINIFICATION

- Cuvaion 48 heures, presse pneumatique puis élaboration selon la méthode ancestrale
- Vinification à froid (18°) pour extraire le maximum d'arômes
- Blocage de la fermentation alcoolique par le froid pour limiter la richesse en alcool et garder une douceur équilibrée.



DÉGUSTATION

- Accord Mets et Vin : Vin à servir frappé, il sera très agréable comme boisson rafraichissant, au fruit explosif et à faible teneur alcoolique.
- Agrémenter les fins de repas et les après-midi estival.
- Température de service : 2°C-4°C
 - Conservation : 2 ans maximum

