



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.



BEAUJOLAIS LANCIÉ

Lancié est un village situé au centre de plusieurs crus du Beaujolais. Le vin produit est tel un bouquet de fleurs, et la proximité de ses prestigieux voisins lui confère une richesse aromatique exemplaire.



DESCRIPTION

- Sol : Sablonneux et granitique.
- Encépagement : 100% gamay
- Age des vignes : 40 ans
- Culture : Enherbement partiel et labour entre ceps. 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 en grappe entière de raisins très mûrs.
- Cuvaison 10 jours environ avec des levures indigènes et maîtrise des températures.
- Élevage en cuve pendant 6 à 8 mois.



DÉGUSTATION

- Couleur jaune or, parfum d'agrumes frais.

