



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.



SOUS L'AILE DU MOULIN MOULIN-À-VENT

Au cœur de l'appellation culmine un vieux moulin qui a donné son nom à ce cru. Nos vignes sont situées autour de ce chef d'œuvre, « sous l'aile du Moulin ».



DESCRIPTION

- Sol : Terroir d'exception de granit rose et de gres.
- Encépagement : 100 % Gamay Noir à jus blanc en plantation intense pour conserver une forte densité de pieds et obtenir une bonne concentration du Gamay.
- Age des vignes : 45 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 partiellement égrappée, de petits raisins très mûrs.
- Cuvaison longue de 15 jours environ avec des levures indigènes et maîtrise des températures.
- Elevage en cuve et en foudre de bois pendant 10 mois.



DÉGUSTATION

- Cru puissant à la robe pourpre aux arômes de fleurs fanées avec une note de réglisse.
- Conservation : Entre 8 à 10 ans.

