



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.



PINOT NOIR DU PENLOIS PINOT NOIR

Sur un coteau Est de la commune de Lancié la vigne de cépage Pinot Noir est plantée dans une tradition bourguignonne. Ce cépage très convoité a fait toute la notoriété de la Bourgogne avec l'élevage en barrique de chêne. Son parfum associé au goût de chêne lui donne une classe et une élégance digne de ses voisins bourguignons.



DESCRIPTION

- Sol : Silico-argileux
- Encépagement : 100% pinot noir en plantation intense pour obtenir une bonne concentration des raisins.
- Age des vignes : 11 ans
- Rendement : 60 hl/ha
- 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 totalement égrappée de raisins très mûrs.
- Cuvaison longue de 15 jours environ avec levures du terroir et maîtrise des températures.
- Elevage en fût de chêne durant 12 mois.



DÉGUSTATION

- Couleur rouge clair aux arômes de cerise et griotte, avec une note de pain grillé. A servir sur des viandes rouges, du gibier.

