



DOMAINE DU PENLOIS

Sébastien Besson

BEAUJOLAIS BLANC

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Beaujolais



100 % Chardonnay



Alcool : 13 %



Vignes de 30 ans avec enherbement maîtrisé en fonction des sols. Apport de fumure organique certifié Ecocert selon les besoins de la vigne.

Issus des pentes supérieures de la colline du Châtelard, juste à l'extérieur de Lancié, les raisins sont récoltés mécaniquement et amenés à la cave pour un triage rigoureux, un débordage à froid pendant 48h suivi d'un pressurage doux. La longue fermentation avec levures indigènes a lieu dans des fûts de chêne usagés de 228L. L'élevage se fait ensuite dans le même bois, sans brassage des lies et avec seulement quelques soutirages occasionnels, pendants 11 à 13 mois. Léger ajout de soufre à la mise en bouteille, suivi d'un repos de plusieurs mois avant la mise sur le marché.



Le nez dévoile des arômes de poire jaune et de pomme, des notes toastées et une salinité revigorante. La bouche est portée par une acidité vive et fraîche, des notes de fruits blancs, un léger boisé tout en subtilité et une longue finale.



Sébastien Besson est la quatrième génération de vigneron de la famille, installée à Lancié depuis 100 ans. Le domaine a un total de 30 hectares. Dès 2016, Sébastien Besson commence un projet éponyme, en marge du Domaine du Penlois. Il convertit des parcelles de trois crus afin de travailler ses vins nature en suivant les méthodes biologiques, sans certification.

