



# DOMAINE DU PENLOIS

## Sébastien Besson

### BEAUJOLAIS-VILLAGES

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Beaujolais



100 % Gamay



Alcool : 13,5 %



Vignes de 30 à 40 ans travaillées en agriculture biologique avec enherbement maîtrisé en fonction des sols. Apport de fumure organique certifié Ecocert selon les besoins de la vigne.

Récolte manuelle, tri des raisins à la parcelle ainsi qu'à l'arrivée au chai. Vinification en grappes entières avec levures indigènes et sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime. Élevage en cuve béton et inox pendant 6 à 8 mois sans ajout de sulfites.



La robe est grenat profond. Le nez est intense en dominance de fruits rouges et quelques notes épicées. En bouche, vous trouverez le croquant et la fraîcheur du Gamay, une belle souplesse et de l'élégance.



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.

