



DOMAINE DU PENLOIS

Sébastien Besson

MORGON

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Beaujolais



100 % Gamay



Alcool : 13 %



Vignes de 50 ans avec enherbement maîtrisé en fonction des sols, sur des sols granitiques du versant nord du Cru. Apport de fumure 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, sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime.

Élevage pendant 8 à 10 mois en cuve béton et inox sans ajout de sulfites.



Ce Gamay vibrant présente une belle jutosité, soutenue par une acidité tonique qui met en valeur la minéralité ainsi que les arômes de framboise mûre, cerise croquante et fraise juteuse. Les tanins sont fins et souples, et la finale longue et persistante.



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.

