



DOMAINE DU PENLOIS

Sébastien Besson – La Criée

BEAUJOLAIS BLANC

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)
Code de produit : +15122211

Pays : France
Région : Beaujolais



100 % Chardonnay



Alcool : 13 %



Vignes de 10 à 25 ans avec enherbement maîtrisé en fonction des sols. Apport de fumure certifiée Ecocert et utilisation de produits phytosanitaires bio. Tri manuel au chai. Pressurage direct avec débouillage à froid (5-7 °C) pendant 48 heures. Fermentation thermorégulée avec levures indigènes. Élevage en cuves inox pendant 6 à 8 mois sans sulfitage ni filtrage.



Un Beaujolais très frais et vigoureux axé sur les arômes de fleurs blanches, de fruits du verger et d'agrumes avec une touche minérale. L'acacia côtoie la pêche, la poire et la mangue, sur un fond de pierres mouillées. La fraîcheur initiale évolue sur une rondeur en fin de bouche tout en finesse et en longueur.



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.



3562340011650

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA

