



Philippe Lancelot

100 POUR SANG 2012 GRAND CRU
Rosé de saignée - Cocorico



Premier rosé de saignée, également l'envie de faire autre chose, de créer un peu l'inédit en Champagne...

Un gros coup de cœur !

First rosé de saignée, also the desire to do something else, to create something new in Champagne...

A big favorite !

1102 bouteilles.

TERROIRS :

CÉPAGES :
100 % Pinot Noir

CRU :
Ambonnay

SOL :
Argilo limino calcaire

SURFACE :
Le terme bazin : 17 ares

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
Le terme bazin : 1979

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2012

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
9 mai 2023 : 4,4 g/L
Sulfites : 15 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Panier de fruits rouges

ACCORDS :
Poissons gras, viandes
rouges, sinon à
contempler !

**TEMPÉRATURE DE
SERVICE :**
12 à 14 °C selon les envies

*Analyses et fiches
sur notre site web.*

En conversion
vers **Demeter**

philippelancelot.com



PHILIPPE LANCELOT CHAMPAGNE 100 POUR SANG

A dark rosé with lots of candied red apples and strawberry tart as well as cherry character. It's full-bodied with lightly frothy tannins and a fruity finish. Dosage 4.4 g/L. Drink now.

Un rosé foncé aux arômes de pommes rouges confites, de tarte aux fraises et de cerise. Corsé, il présente des tanins légèrement mousseux et une finale fruitée. Dosage : 4,4 g/L. À déguster dès maintenant.