



Philippe Lancelot

## LES HAUTS D'EPERNAY 2018



Notre terroir d'Épernay se situe principalement sur les hauts de coteaux.

Our Épernay terroir is mainly located on the hillsides.

3484 bouteilles et 814 magnums.

### TERROIRS :

**CÉPAGES :**  
48% Chardonnay  
35% Pinot Noir  
17% Meunier

**CRUS :**  
Épernay

**SURFACE :**  
Boissimon : 27 ares  
Saint Antoine : 72 ares

**ANNÉES DE  
PLANTATION :**  
Boissimon : 1990  
Saint Antoine : 1973

### VINIFICATION :

**COULEUR :** ●  
**MILLÉSIME :**  
2018

**ÉLEVAGE DU VIN :**  
Bois / inox

**FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :**  
Réalisée

**DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :**  
7 février 2023 = d : lg

Extra brut  
9 Mai 2023 = d : lg

### DÉGUSTATION :

**ARÔMES :**  
Pêche de vigne, orange  
douce, fruits blancs

**ACCORDS :**  
Apéritif à fin de soirée

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

*Analyses et fiches  
sur notre site web.*



[philippelancelot.com](http://philippelancelot.com)



Philippe Lancelot

## LES HAUTS D'EPERNAY 2019



Notre terroir d'Épernay se situe principalement sur les hauts de coteaux.

Our Épernay terroir is mainly located on the hillsides.

7078 bouteilles et 450 magnums.

### TERROIRS :

**CÉPAGES :**  
40% Chardonnay  
40% Pinot Noir  
20% Meunier

**CRUS :**  
Épernay

**SURFACE :**  
Boissimon : 27 ares  
Saint Antoine : 72 ares

**ANNÉES DE  
PLANTATION :**  
Boissimon : 1990  
Saint Antoine : 1973

### VINIFICATION :

**COULEUR :** ●  
**MILLÉSIME :**  
2019

**ÉLEVAGE DU VIN :**  
Bois / inox

**FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :**  
Réalisée

**DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :**  
10 janvier 2024  
Dosage : 3,75 g/L  
Sulfites : 18 mg/L

### DÉGUSTATION :

**ARÔMES :**  
Pêche de vigne, orange  
douce, fruits blancs

**ACCORDS :**  
Apéritif à fin de soirée

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

*Analyses et fiches  
sur notre site web.*



[philippelancelot.com](http://philippelancelot.com)