



Philippe Lancelot

ROSÉ DES LYS 2008 GRAND CRU



Un rosé... des lys... ? C'est en 2009 que l'idée de faire un premier rosé me vient à l'esprit. Il faut trouver des pinot... si possible grand cru ! C'est grâce à l'amitié de papa avec son plus vieil ami vigneron à Bouzy, Henry Beaufort.

En 2010, j'appris que Louis XIV venait chercher son coteau rouge au village ; il aimait sa puissance. Wantant faire découvrir cette première cuvée de ma nouvelle gamme, c'est un ami qui m'a proposé le lys en étiquette ainsi qu'en fil conducteur...

Un rosé... des lys... ? It was in 2009 that the idea of making a first rosé came to mind. You have to find pinot ... if possible grand cru! It is thanks to papa's friendship with his oldest wine-grower friend in Bouzy, Henry Beaufort.

In 2010, I learned that Louis XIV came to seek his red hill in the village; he loved his stronger. Wanting to discover this first cuvée of my new range, it was a friend who offered me the lily as a label as well as a common thread ...

3093 bouteilles et 425 magnums.

TERROIRS :

CÉPAGES :
Chardonnay et Pinot noir

CRUS :
Avize - Bouzy - Chouilly -
Cramant

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
Avize : 1971
Bouzy : 1985
Chouilly : 1965
Cramant : 1948 à 1989

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2008

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
21 janvier 2022 : 6,2 g/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Minéral et fruité

ACCORDS :
Apéritif et tout le long
du repas

**TEMPÉRATURE DE
SERVICE :**
12 °C

*Analyses et fiches
sur notre site web.*