



Philippe Lancelot

CRAMANT 2016 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant, exceptée 'les longues verges'.

Full blend of Cramant's vineyard, except 'les longues verges'.

834 bouteilles et 489 magnums.



TERROIRS :

CÉPAGES :
100% chardonnay

CRUS :
Côte des Blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS :
Grand cru

SURFACE :
1 Ha 24

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
1951 à 1989

45 ans d'âge moyen

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2016

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
10 janvier 2024

Dosage : 1,7 g/L
Sulfites ajoutés : 0 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Puissant et équilibré,
agrumes à chair ferme

ACCORDS :
Apéritif et repas, cuvée
gastronomique

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

*Analyses et fiches
sur notre site web.*



philippelancelot.com



Philippe Lancelot

CRAMANT 2017 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant, exceptée 'les longues verges'.

Full blend of Cramant's vineyard, except 'les longues verges'.

874 bouteilles et 450 magnums.



TERROIRS :

CÉPAGES :

100% chardonnay

CRUS :

Côte des Blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS :

Grand cru

SURFACE :

1 Ha 24

ANNÉES DE

PLANTATION :

1951 à 1989

45 ans d'âge moyen

VINIFICATION :

COULEUR : ●

MILLÉSIME :

2017

ÉLEVAGE DU VIN :

Bois / inox

FERMENTATION

MALOLACTIQUE :

Réalisée

DÉGORGEMENT

& DOSAGE :

10 janvier 2024

Dosage : 2 g/L

Sulfites : 16 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :

Puissant et équilibré, agrumes à chair ferme

ACCORDS :

Apéritif et repas, cuvée gastronomique

TEMPÉRATURE DE

SERVICE :

12 à 14 °C selon les envies

*Analyses et fiches
sur notre site web.*



philippelancelot.com



Philippe Lancelot

CRAMANT 2018 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant, exceptée 'les longues verges'.

Full blend of Cramant's vineyard, except 'les longues verges'.

4064 bouteilles et 450 magnums.



TERROIRS :

CÉPAGES :
100% chardonnay

CRUS :
Côte des Blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS :
Grand cru

SURFACE :
1 Ha 24

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
1951 à 1989

45 ans d'âge moyen

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2018

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
4 Octobre 2022 : 0,8 g/L
Brut nature
Sulfites ajouté : 0 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Puissant et équilibré,
agrumes à chair ferme

ACCORDS :
Apéritif et repas, cuvée
gastronomique

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

*Analyses et fiches
sur notre site web.*



philippelancelot.com



Philippe Lancelot

CRAMANT 2019 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant, exceptée 'les longues verges'.

Full blend of Cramant's vineyard, except 'les longues verges'.

4354 bouteilles.



TERROIRS :

CÉPAGES :

100% chardonnay

CRUS :

Côte des Blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS :

Grand cru

SURFACE :

1 Ha 24

ANNÉES DE

PLANTATION :

1951 à 1989

45 ans d'âge moyen

VINIFICATION :

COULEUR :



MILLÉSIME :

2019

ÉLEVAGE DU VIN :

Bois / inox

FERMENTATION

MALOLACTIQUE :

Réalisée

DÉGORGEMENT

& DOSAGE :

10 janvier 2024

Dosage : 2,25 g/L

Sulfites : 19 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :

Puissant et équilibré,
agrumes à chair ferme

ACCORDS :

Apéritif et repas, cuvée
gastronomique

TEMPÉRATURE DE

SERVICE :

12 à 14 °C selon les envies

*Analyses et fiches
sur notre site web.*



philippelancelot.com