



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](http://philippelancelot.com)