



*Philippe Lancelot*

## CHOUILLY 'LE FOND DU BATEAU' 2017 GRAND CRU

Parcelle située en contre bas du lieu dit le 'Montaigu' et de son célèbre pavillon de chasse.

Terre de pinot noir connue jusque début 19<sup>ème</sup> siècle, réputée pour une subtilité égale sinon supérieure à celle d'Ay. De nos jours, délicatesse, version blanche ... une cuvée plutôt ... féminine.

Vinyard located against the bottom of the place called the 'Montaigu' and its famous hunting lodge.

Pinot Noir land known until the beginning of the 19th century, known for its subtlety equal to, if not greater than, that of Ay. Nowadays, delicacy, white version ... a rather ... feminine cuvée.

845 bouteilles.



### TERROIRS :

**CÉPAGES :**  
100% chardonnay

**CRUS :**  
Côte des Blancs - Chouilly

**ÉCHELLE DES CRUS :**  
Grand cru

**SURFACE :**  
35,64 ares

**ANNÉES DE  
PLANTATION :**  
1971 et 1998

### VINIFICATION :

**COULEUR :** ●

**MILLÉSIME :**  
2017

**ÉLEVAGE DU VIN :**  
Bois / inox

**FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :**  
Réalisée

**DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :**  
10 janvier 2024

Dosage : 2,5 g/L  
Sulfites : 16 mg/L

### DÉGUSTATION :

**ARÔMES :**  
Fruité, minéral et frais

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