



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](http://philippelancelot.com)