



Philippe Lancelot

## FINE FLEUR 2016 GRAND CRU



Envie d'arrêter un blanc de blancs une année plutôt chaude. En ressort une salinité, une évolution illustrant les rayons du soleil cette année-là.

An attempt to proclaim a Blanc de Blancs in a rather warm year. Showing salinity, an evolution encapsulating the rays of sunshine of that year.

4174 bouteilles.

### TERROIRS :

CÉPAGES :  
100% chardonnay

CRUS :  
Chouilly

ÉCHELLE DES CRUS :  
Grand cru

SURFACE :  
Le fond du bateau et  
Plumcoq

ANNÉES DE  
PLANTATION :  
Le fond du bateau :  
1971 et 1998  
Plumcoq : 1965

### VINIFICATION :

COULEUR : ●  
MILLÉSIME :  
2016

ÉLEVAGE DU VIN :  
Bois / inox

FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :  
Réalisée

DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :  
21 janvier 2022  
7 mars 2022  
Extra brut

### DÉGUSTATION :

ARÔMES :  
Citron confit, épices  
(curry, détour vers  
l'orient)

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)

