



Philippe Lancelot

CHOUILLY 'PLUMECOQ' 2017 GRAND CRU



Un endroit à part entière, 'Plumecoq' ; haut lieu d'expérimentation par nos instances professionnelles. Une craie qui se distingue à nouveau en ses bas de coteaux. Reflet d'une toute première génération plantée au milieu des années 60.

A place in its own right 'Plumecoq' ; a high place for experimentation by our professional bodies. A chalk wich stands out again at the bottom of the hillsides. Reflection of a very first generation planted in mid - 1960s.

1409 bouteilles.

TERROIRS :

CÉPAGES :
100% chardonnay

CRUS :
Côte des Blancs - Chouilly

ÉCHELLE DES CRUS :
Grand cru

SURFACE :
38,63 ares

**ANNÉE
DE PLANTATION :**
1965

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2017

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
16 juillet 2024

Dosage : 2,40 g/L
Sulfites : 10 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Fruits blancs, coing,
épices

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