



Philippe Lancelot

EPERNAY ' LES POMMIERS ' 2018

Sélection massale de meuniers plantée par mon grand père Daniel et papa en 1968 : une craie à fleur de peau pour un fruit immédiat !

Parcelle surplombant la ville d'Épernay, soleil levant : fraîcheur pour ce cépage délicat...

L'habillage ? Vous comprenez rien ? Nous non plus !

'Selection massale' of meuniers planted by my grand father Daniel and Dad in 1968 : a skin deep sensitivity chalk for an immediat fruit !

Epernay overhanging plot, sun rise : freshness for this delicat grape variety...

The label ? You understand nothing ? We neither !



TERROIRS :

CÉPAGES :
100% Meunier

CRUS :
Épernay

SURFACE :
Les pommiers : 22, 77 ares

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
Les pommiers: 1968

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2018

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
4 octobre 2022 = d : 1,5g
7 février 2023 = d : 1,5g

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Coin, foin, brioché,
groseille, pêche

ACCORDS :
Apéritif à fin de soirée

**TEMPÉRATURE DE
SERVICE :**
12 à 14 °C selon les envies

*Analyses et fiches
sur notre site web.*



philippelancelot.com