



Philippe Lancelot

CHOUILLY 'PLUMECOQ' 2020 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.

1644 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 :
2020

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
16 mai 2025

Dosage : 2,20 g/L
Sulfites : 18 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



PHILIPPE LANCELOT
CHAMPAGNE CHOUILLY
PLUMECOQ BLANC DE BLANCS
2020

Lanolin, green apples, lime peel and not too overt toastiness. Light-bodied with zesty acidity, fine bubbles and good singed-bread length. Drink now.

Arômes de lanoline, de pomme verte, de zeste de citron vert et une légère note toastée. Vin léger en bouche, à l'acidité vive, aux bulles fines et à la finale persistante évoquant le pain grillé.
À déguster dès maintenant.