



Philippe Lancelot

## CRAMANT 2020 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant.

Full blend of Cramant's vineyard.

5964 bouteilles.



### 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 :

2020

#### ÉLEVAGE DU VIN :

Bois / inox

#### FERMENTATION

#### MALOLACTIQUE :

Réalisée

#### DÉGORGEMENT

#### & DOSAGE :

16 juillet 2024

Dosage : 2,75 g/L

Sulfites : 10 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)



---

## PHILIPPE LANCELOT CHAMPAGNE CRAMANT BLANC DE BLANCS 2020

Restrained and fully focused on minerals, lemon pulp and lime zest. Just balanced by buttery depth. Light-bodied with zesty acidity and a lean finish full of chalky complexity. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink or hold.

Un vin sobre et concentré sur les minéraux, la pulpe de citron et le zeste de citron vert. Juste ce qu'il faut d'équilibre avec une belle profondeur onctueuse. Léger en bouche, il offre une acidité vive et une finale élancée d'une grande complexité minérale. Issu de raisins cultivés en biodynamie et certifiés Demeter.  
À boire dès maintenant ou à conserver.