



Philippe Lancelot

## PAR QUATRE CHEMINS 2014 GRAND CRU



Quatre chemins : nos quatre terroirs de la côte des blancs : Avize, Chouilly, Cramant et Oiry. Après quatre ans d'expérimentation en culture biologique et biodynamique, l'idée de cette cuvée était de donner un reflet '2.0' de toutes nos vignes du secteur !

Quatre chemins : our four terroirs on the côte des blancs : Avize, Chouilly, Cramant et Oiry. After four years of experimentation in organic and biodynamic culture, the idea of this vintage was to give a '2.0' reflection of all our vineyard in the sector!

1766 bouteilles.

### TERROIRS :

**CÉPAGES :**  
100% chardonnay

**CRUS :**  
Avize - Chouilly - Cramant  
- Oiry

**ÉCHELLE DES CRUS :**  
Grand cru

**SURFACE :**  
13 parcelles

**ANNÉES DE  
PLANTATION :**  
1948 à 1989

### VINIFICATION :

**COULEUR :** ●

**MILLÉSIME :**  
2014

**ÉLEVAGE DU VIN :**  
Bois / inox

**FERMENTATION  
MALOLACTIQUE :**  
Réalisée

**DÉGORGEMENT  
& DOSAGE :**

24 juillet 2020 : 1,6 g/L  
15 octobre 2020 : 1,6 g/L  
10 novembre 2020 : 1,35 g/L  
22 avril 2021 : 1,35 g/L  
Extra brut

### DÉGUSTATION :

**ARÔMES :**  
minéral, frais, fruité

**ACCORDS :**  
Jour et nuit ! Crustacé,  
poisson, fromages à  
pattes moles

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

*Analyses et fiches  
sur notre site web.*



En conversion  
vers  
**Demeter**

[philippelancelot.com](http://philippelancelot.com)