



Philippe Lancelot

LES HAUTS D'EPERNAY 2019



Notre terroir d'Épernay se situe principalement sur les hauts de coteaux.

Our Épernay terroir is mainly located on the hillsides.

7078 bouteilles et 450 magnums.

TERROIRS :

CÉPAGES :
40% Chardonnay
40% Pinot Noir
20% Meunier

CRUS :
Épernay

SURFACE :
Boissimon : 27 ares
Saint Antoine : 72 ares

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
Boissimon : 1990
Saint Antoine : 1973

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2019

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
10 janvier 2024
Dosage : 3,75 g/L
Sulfites : 18 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Pêche de vigne, orange
douce, fruits blancs

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



PHILIPPE LANCELOT CHAMPAGNE EPERNAY LES POMMIERS 2020

A complex and oxidative style with a lot of red fruit, showing apples, strawberries, lanolin and pie. Light-bodied and zesty with long, fine mousse, fruity and persistent. Pinot meunier. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now.

Un style complexe et oxydatif, riche en fruits rouges (pomme, fraise, lanoline et tarte). Léger et vif, avec une mousse longue et fine, fruité et persistant. Pinot meunier. Issu de raisins cultivés en biodynamie et certifiés Demeter. À déguster dès maintenant.