



Philippe Lancelot

LES HAUTS D'EPERNAY 2020



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

Our Épernay terroir is mainly located on the hillsides.

7560 bouteilles et 446 magnums.

TERROIRS :

CÉPAGES :
49% Chardonnay
34% Pinot Noir
17% Meunier

CRUS :
Épernay

SURFACE :
Boissimon : 27 ares
Saint Antoine : 72 ares

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

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2020

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
16 mai 2025

Dosage : 4,5 g/L
Sulfites : 23 mg/L

Dosage : 1,5 g/L
Sulfites : 20 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.