



Philippe Lancelot

CHOUILLY 'PLUMECOQ' 2017 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.

1409 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 :
2017

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
16 juillet 2024

Dosage : 2,40 g/L
Sulfites : 10 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 LANCELLOT CHAMPAGNE CHOUILLY PLUMECOQ BLANC DE BLANCS 2017

A multilayered wine with zabaglione, pastry, quince, butter and lemon curd. Tight on the palate, this has zesty acidity and a light, lean body. Focused on elegance and citrus tension. Silky mineral finish. Drink or hold.

Un vin complexe aux arômes de zabaglione, de pâtisserie, de coing, de beurre et de crème de citron. D'une belle structure, il présente une acidité vive et une robe légère et élancée. L'élégance et la tension des agrumes sont au cœur de ce vin. La finale est soyeuse et minérale.
À boire dès maintenant ou à conserver.