



Philippe Lancelot

CHOUILLY 'LE FOND DU BATEAU' 2015 GRAND CRU

Parcelle située en contre bas du lieu dit le 'Montaigu' et de son célèbre pavillon de chasse .

Terre de pinot noir connue jusque début 19^{ème} siècle, réputée pour une subtilité égale sinon supérieure à celle d'Ay. De nos jours, délicatesse, version blanche ... une cuvée plutôt ... féminine.

Vinyard located against the bottom of the place called the 'Montaigu' and its famous hunting lodge.

Pinot Noir land known until the beginning of the 19th century, known for its subtlety equal to, if not greater than, that of Ay. Nowadays, delicacy, white version ... a rather ... feminine cuvée.

1458 bouteilles et 450 magnums.



TERROIRS :

CÉPAGES :
100% chardonnay

CRUS :
Côte des Blancs - Chouilly

ÉCHELLE DES CRUS :
Grand cru

SURFACE :
35,64 ares

**ANNÉES DE
PLANTATION :**
1971 et 1998

VINIFICATION :

COULEUR : ●
MILLÉSIME :
2015

ÉLEVAGE DU VIN :
Bois / inox

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE :**
Réalisée

**DÉGORGEMENT
& DOSAGE :**
25 Juillet 2020
10 Novembre 2020 :
Brut nature (0,5g/L en
résiduel)
Sulfites : 0 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :
Fruité, minéral et frais

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