



Philippe Lancelot

CRAMANT 2015 GRAND CRU

Assemblage de toutes nos parcelles de Cramant, exceptée 'les longues verges'.

Full blend of Cramant's vineyard, except 'les longues verges'.

3024 bouteilles et 491 magnums.



TERROIRS :

CÉPAGES :

100% chardonnay

CRUS :

Côte des Blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS :

Grand cru

SURFACE :

1 Ha 24

ANNÉES DE

PLANTATION :

1951 à 1989

45 ans d'âge moyen

VINIFICATION :

COULEUR :



MILLÉSIME :

2015

ÉLEVAGE DU VIN :

Bois / inox

FERMENTATION

MALOLACTIQUE :

Réalisée

DÉGORGEMENT

& DOSAGE :

26 Février 2021 : 1,44 g/L

23 Avril 2021 : 1,44 g/L

21 Janvier 2022 : 2 g/L

Brut nature

Sulfites ajouté : 0 mg/L

DÉGUSTATION :

ARÔMES :

Puissant et équilibré, agrumes à chair ferme

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