

CHAMPAGNE



PIOT  
SÉVILLANO

à Vincelles

Christine et son mari Vincent sortent aujourd'hui un nouvel Extra-Brut avec un assemblage plus audacieux pour des moments de dégustation particulière. Sortant du traditionnel assemblage des 3 cépages, les deux vignerons indépendants ont travaillé l'assemblage de leurs différentes parcelles pour obtenir un champagne frais et élégant: exit donc toute trace de pinot noir qui donne trop de puissance et place à un 85% Meunier et 15% Chardonnay qui apportent des arômes de fruit blanc et des notes acidulées mais toujours généreuses et expressives, des caractéristiques propres à leur terroir unique de Vincelles. Un village dont le sol argile-calcaire expose plein sud au cœur de la Vallée de la Marne donne une belle intensité aromatique aux champagnes.

Autre particularité de ce nouvel Extra-Brut : les vins sont issus de la seule année 2016, un vin qu'ils ont donc voulu résolument jeune, à l'encontre des tendances actuelles de proposer des champagnes issus de vieilles années.

Le nouvel extra-brut signé Piot-Sévillano est disponible sur la boutique en ligne.

UN NOUVEL EXTRA-BRUT CHEZ  
PIOT-SÉVILLANO POUR PLUS DE  
*fraîcheur et de finesse.*

« La jeunesse a du bon ! Il n'y a pas que l'âge du vin qui fait sa qualité, mais le choix des parcelles aussi. De plus, les arômes de jeunes vins sont différents, plus fins, fait des racines obligées de plonger plus en profondeur », explique Christine. Le dosage, toujours déterminé à l'aveugle, est de 4 g/l. Une nouvelle mouture donc de cet Extra-Brut multi-médaille depuis sa première version il y a 7 ans et qui a su s'imposer comme une cuvée incontournable des amateurs des champagnes de Christine et Vincent.

Fruits blancs toniques et agrumes, la bouche de ce champagne en fait un compagnon idéal pour des mets bruts comme un carpaccio de St Jacques, des fruits de mer (huîtres, coquillages, etc.), des salades fraîches comme la niçoise, du thon légèrement poêlé, des sushis, des viandes blanches grillées mais aussi des fromages de chèvre frais. Comme un avant-goût de l'été !

PRIX PUBLIC : 30 EUROS TTC



CONTACT PRESSE :  
Carole Nicolas - Idées en Forme  
+33 6 74 08 92 57 - cnicolas@ideesenforme.com

La Maison Piot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), aidée de son mari Vincent. Ancienne journaliste spécialisée dans l'environnement, elle revient à la terre en 2007 lorsque ses parents prennent leur retraite. Elle a engagé le domaine dans une démarche environnementale globale, initiée par la génération précédente : il est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis Février 2015 et n'utilise aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble. Christine et Vincent partagent la même philosophie, faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles: "Tout commence dans la vigne avec un tri minutieux des raisins", constate la vigneronne. Les 8 hectares de vignoble se situent sur l'unique terroir de Vincelles qui offre une situation idéale pour obtenir des champagnes élégants, gourmands et d'une belle intensité aromatique. Plus d'information sur le site internet de Piot-Sévillano : <http://www.piot-sevillano.com/fr>.

CHAMPAGNE



PIOT  
SÉVILLANO  
à Vincelles

SORTIE OFFICIELLE DE L'ÉDITION 2010

DE CHEZ PIOT-SÉVILLANO,

UN MILLÉSIME *frais et généreux.*

Les millésimes se succèdent mais ne se ressemblent au Champagne Pirot-Sévillano : depuis la reprise de l'exploitation familiale, Christine, accompagnée de son mari Vincent, font de chaque millésime des perles rares : l'assemblage doit laisser transparaître les particularités de l'année, l'expression des arômes que chaque vendange a mis en exergue sur leur unique terroir de Vincelles (Vallée de la Marne).

2010, de l'aveu des deux vignerons était une vendange compliquée à récolter car il a beaucoup plu pendant le temps de récolte, mais les raisins étaient magnifiques surtout pour les Meunier et les Chardonnay, après maintes essais ils ont décidé de mettre en bouteille 65% de Meunier venant de leur plus vieilles vignes (Cirière, Raies Tortues et Fond de Baudrion) et 35% de Chardonnay (4 parcelles seulement). La maturité du Meunier est sublimée par un écrin de fraîcheur apportée en majorité par les Chardonnay.

Le nez de ce Millésime Édition 2010 est expressif et dégage de jolis arômes de fruits blancs et d'agrumes épicés, en bouche la poire, les fruits secs, ainsi que des saveurs toastées gourmandes chatouillent les papilles et la finale est d'une incroyable longueur.

D'ailleurs les 8 ans de vieillissement l'ont bonifié sans l'alourdir, c'est un millésime frais qui aura un potentiel de garde d'au moins 4-5 ans, un champagne de gastronomie qui saura accompagner élégamment et tout en finesse un tartare de thon rouge sucré-salé, un ris de veau braisé aux cèpes ou un tout simplement un Brie de Meaux.

Le Millésime 2010 est la 3<sup>ème</sup> « Édition » créée des seules mains de Christine et Vincent, revenus sur l'exploitation familiale de Christine en 2007. Le mot « Édition » a été choisi comme un clin d'œil à l'ancien métier de journaliste de Christine.

Une Édition à découvrir sans attendre...

**PRIX PUBLIC : 40 EUROS TTC**

Le nouveau brut millésime édition 2010 signé Pirot-Sévillano est disponible sur la boutique en ligne.



CONTACT PRESSE :  
Carole Nicolas - Idées en Forme  
+33 6 74 08 92 57 - [cnicolas@ideesenforme.com](mailto:cnicolas@ideesenforme.com)

La Maison Pirot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), aidée de son mari Vincent. Ancienne journaliste spécialisée dans l'environnement, elle revient à la terre en 2007 lorsque ses parents prennent leur retraite. Elle a engagé le domaine dans une démarche environnementale globale, initiée par la génération précédente : il est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis Février 2015 et n'utilise aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble. Christine et Vincent partagent la même philosophie, faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles: "Tout commence dans la vigne avec un tri minutieux des raisins", constate la vigneronne. Les 8 hectares de vignoble se situent sur l'unique terroir de Vincelles qui offre une situation idéale pour obtenir des champagnes élégants, gourmands et d'une belle intensité aromatique. Plus d'information sur le site internet de Pirot-Sévillano : <http://www.piot-sevillano.com/fr>.