

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO
à Vincelles

LA NOUVELLE CUVÉE PRESTIGE, LE CHAMPAGNE GASTRONOMIQUE DE LA MAISON PIOT-SEVILLANO SE REFAIT UNE BEAUTÉ POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

A l'occasion de ses 35 ans, la bouteille Prestige, le fleuron de la Maison, a été embellie. Fini le côté perfection et rotondité de l'image avec ses feuilles et ses grappes parfaites! La jeune génération, Christine et Vincent, a voulu une nouvelle sérigraphie davantage à son image en gardant le thème de la vigne: moderne et quelque peu décalée notamment sur les grappes qui se confondent avec des bulles de champagne.

La bouteille traditionnelle a été troquée pour une Mélodie à la forme plus harmonieuse. « Ce nouveau flacon apporte une touche de folie et de légèreté, un peu à notre image », s'amuse Christine Piot Sevillano.

Rien de plus naturel pour poursuivre cette cuvée créée par Nicolas, le papa de Christine, puisque c'est la volonté des jeunes vigneronnes de conserver les créations des années précédentes tout en leur apportant une touche de modernité.

La cuvée Prestige est un assemblage des meilleurs vins de 3 années consécutives à majorité de meunier et vieilli 7 ans en cave. Actuellement les amoureux du champagne peuvent retrouver dans ce blanc de noirs, élaboré à 80% meunier et 20% de pinot noir, une sélection de vins de 2009, 2010 et 2011. Idéal pour des accords complexes, ce vin aux arômes toastés, briochés et confiturés s'accordera aisément avec un foie gras, un risotto aux morilles, ou un plateau de fromages.



PRIX PUBLIC : CAVISTES
[HTTP://WWW.PIOT-SEVILLANO.COM/FR/BOUTIQUE](http://www.piot-sevillano.com/fr/boutique)
40 EUROS TTC

CONTACT PRESSE :

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

A propos

La Maison Piot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vigneronnes (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.