

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO
à Vincelles

Domaine en conversion Bio



Caractéristiques

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage 7,00g/l

Tirage Mars 2018
Veillissement sur lies 24 mois
30% de vin de réserve

Disponible en plusieurs formats:
Demie 37,5cl - Bouteille 75cl
Magnums 1,5L - Jéroboam 3L

Gault & Millau



« Style et savoir-faire »

Brut «Essence de terroir »

Emblème de notre maison, ce champagne s'invite à tout moment du repas, de l'apéritif au dessert, il saura faire l'unanimité autour de la table.

Travail de la vigne

Travail avec la certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 » et philosophie zéro herbicides et zéro insecticides. Nous travaillons sur 8 hectares de vignes en mono terroir puisque toutes les parcelles sont sur notre village de Vincelles.

Vinification

Pressurage à la propriété. Vinification en cuve thermo-régulées, passage au froid, fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Taux de sulfites réduit au maximum.

Note du sommelier

« Vin structuré, débordant de finesse et d'élégance, sa bouche ronde et tonique à la fois propose des notes florales et un fruité acidulé à souhait, sa persistance aromatique et son équilibre valorisera les accords audacieux en début de repas ».
Frédérique Pagneux, sommelier conseil

Accords

*Roulade de Courgette et saumon mariné
Dés de Saumon mariné aux baies roses, mascarpone au basilic
Carpaccio de piquillos à l'huile de noisette*

Champagne



de A à Z!...

