

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



« Pureté de notre terroir »

Brut Nature



Caractéristiques

70% Meunier

15% Pinot Noir

15% Chardonnay

Une seule année de vendange

Dosage 0 g/l

Tirage Avril 2019

Viellissement sur lies 36 mois

**Gault &
Millau**

élabore à partir d'une seule année de vendange, notre Brut Nature, qui est un champagne non-dosé, se révèle incroyablement fruité, et d'une belle vinosité, permettant de découvrir le potentiel aromatique de notre terroir tout en subtilité.

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

« Un vin tonique sous le signe de l'élégance, son subtil dosage met en valeur le côté la fois minéral et fruité, sa bouche expressive lui donne dans cette jeunesse un élan prometteur. »

Frédéric Pagneux, sommelier conseil

Accords

Poisson sauce provençale

Fromage de chèvre

Asperges

Champagne



de A à Z!...

