

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



de A à Z!...



Caractéristiques

100% Pinot Noir récolte 2016
Raisins issus de vignes de plus de 30 ans.

Dosage 6,5 g/l

Tirage Avril 2017
Dégorgement Juin 2022
Vieillessement sur lies 36 mois

Gault &
Millau



Champagne



de A à Z!...



« La caractérielle Pinot Noir »

Cuvée Impertinente

Rare dans notre Vallée, ce 100% Pinot Noir est d'une profondeur aromatique « Impertinente ». Il allie à la fois puissance, élégance et gourmandise, une curiosité surprenante du fait de notre terroir argilo-calcaire.

Travail de la vigne

Travail avec la certification « Haute valeur environnementale » et philosophie zéro herbicides et zéro insecticide. 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 de tempérament, sa robe profonde laisse s'exprimer de magnifique bulles, son nez floral et fruité se décline par des notes de violettes et de fruits rouges. Explosion de multiples saveurs en bouche où l'on retrouve framboise Malina et la cerise Montmorency. La finale offre un charnu réel et une stabilité aromatique impressionnante. »

Frédéric Pagneux, sommelier conseil

Accords

Canon d'agneau en croûte d'épeautre et son chutney de cerises acidulées
Côte de veau piquée au parmesan et jus de roti à la violette
Tartare de canard aux mangues épicées