

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO
à Vincelles

Domaine en conversion Bio

Champagne



« Puissance et Maturité »

Prestige

Caractéristiques

80% Meunier

20% Pinot Noir

Dont 2/3 de vins de réserve

Années 2009, 2010 et 2012

Dosage 7,2g/l

Tirage Avril 2014

Vieillessement sur lies 7 ans



Un champagne prestigieux, qui révèle la puissance des champagnes de garde de notre maison, à déguster pour les grandes occasions.

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-réglées, passage au froid, fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Taux de sulfites réduit au maximum.

Note du sommelier

« Une cuvée marquée par la vinosité, sa robe jaune paille et sa mousse persistante offrent un visuel irréprochable. Le nez exprime la puissance et la maturité, où se confondent certains fruits macérés et épices douces, union de la mirabelle et de la cannelle. La bouche propose un gras soyeux, et la densité gustative perdure ».

Frédéric Pagneux, sommelier conseil

Accords

Suprême de volaille créole, salpicon d'ananas

Goujonnette de sole au Champagne

Soufflé de boudoir à la mirabelle

Gault & Millau



Champagne



de A à Z!...

