

CHAMPAGNE



PIOT  
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



« La caractérielle Meunier »

## Cuvée Provocante

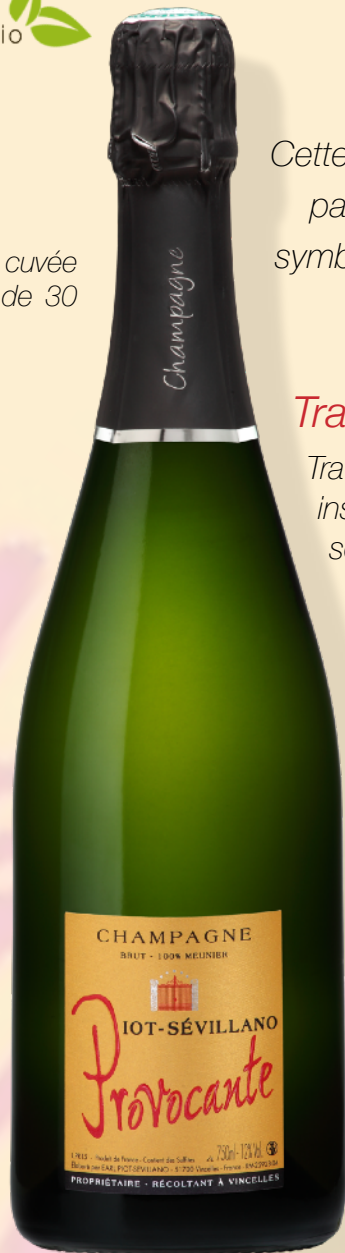
### Caractéristiques

100% Meunier récolte 2015  
Élaboré avec 50% de tête de cuvée  
Raisins issus de vignes de plus de 30 ans.

Dosage 6,5 g/l

Tirage avril 2016  
Dégorgement octobre 2021  
Vieillessement sur lies 36 mois

Gault & Millau



Cette cuvée est issue uniquement de Pinot Meunier, cépage roi de la Vallée de la Marne et en particulier de notre Maison. Elle révèle le potentiel aromatique de nos plus vieilles vignes, symbiose parfaite entre le fruit et la finesse des plus grands champagnes. Un champagne qui vous « provoquera » de nombreuses sensations.

### 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 doté d'une robe jaune clair aux reflets brillantes de bulles élégantes faisant apparaître un cordon linéaire et persistant. Le nez présente un caractère de fruits murs tels que le coing et la poire Rousselet. La bouche provocante et dense offre un parfait dynamisme et révèle entre autre la fusion aromatique fruits blancs/agrumes. »

Frédéric Pagneux, sommelier conseil

### Accords

Tartare de tourteau et ratatouille fraîche pommes/coing à la coriandre  
Filet de Sea bass poêlé, étuvé et jus à la bergamote  
Crumbles d'huîtres pochées et poires fondantes

Champagne



de A à Z!...

