

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



Champagne
vigneron
indépendant
de A à Z!...

« Dosage gourmand »

Demi-Sec « Essence de terroir »

Caractéristiques

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage 32 g/l

Tirage Avril 2017
Veillissement sur lies 18 mois



Avec un dosage plus important que notre Brut Tradition, cette cuvée satisfera les amoureux de plaisirs sucrés. Idéal en accompagnement de desserts.

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

« Cuvée expressive et dynamique, un nez de pain d'épices associé aux raisins finement confits donne à ce nectar une sucrosité parfaitement maîtrisée et un ensemble équilibré. »
Frédéric Pagneux, sommelier conseil

Accords

Cascade de fruits noirs et glace au pain d'épices
Crème brûlée à la bergamote
Soufflé au biscuit de Reims et pralines au cachou

Champagne



de A à Z!...



