



CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO
à Vincelles

Caractéristiques

70% Meunier
15% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage : 32 g/l

Vendange : 2022 + 40% de vins
de réserve

Tirage : Mars 2023

Vieillessement sur lies : 36 mois



Viticulteurs depuis 10
générations (1700) et
Vignerons Indépendants et
Récoltants-Manipulants
depuis 1954.



Certifiés Haute Valeur
Environnementale (HVE)
depuis 2015.



Domaine de 8 hectares
certifié en Agriculture
Biologique depuis 2023.



« Dosage Gourmand »

Demi-Sec « Essence de Terroir »

Avec un dosage plus important que notre Brut Essence de Terroir, cette cuvée satisfera les amoureux des plaisirs sucrés en dessert.

Travail de la vigne

Certification HVE et conversion vers l'Agriculture Biologique avec utilisation de plantes et de produits naturels. Pratique du zéro insecticide depuis près de 20 ans et zéro herbicide depuis 10 ans avec respect consciencieux du cycle de la plante.

Notre vignoble est composé de 8 hectares répartis en 40 parcelles sur l'unique terroir argilo-calcaire de Vincelles en Vallée de Marne.

Vinification

Vendanges à la meilleure maturité pour supprimer la chaptalisation. Pressurage à la propriété. Vinification en jarres en grès, cuves bétons ovoïdes, foudre et cuves acier-émailées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.

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.*