

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



Caractéristiques

65% Meunier
35% Pinot Noir

Dosage 7,00g/l

Tirage Avril 2013



« Subtilité et densité »

Millésime Édition 2012

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

« Vin à la robe jaune soutenue, nez expressif allant vers le fruité blanc et l'agrumes finement muscadé. La bouche ample et charnue exprime la poire, les fruits secs et un boisé délicat. Finale corpulente et parfaitement équilibrée. »

Frédéric Pagneux, sommelier conseil

Accords

Tartare de thon rouge, poire et nous de cajou au caramel tendre
Ris de veau braisé à la vanille, cèpes au beurre artisan
Cannellonis de veau et girolles, crème de langres fermier.

