

CHAMPAGNE



PIOT  
SÉVILLANO

à Vincelles

Domaine en conversion Bio



« Subtilité et Densité »

## Millésime Édition 2012

*Elaboré à partir d'une seule vendange, déjà qualifiée de « vendanges du siècle » par les experts, notre Millésime Edition 2012, est un champagne mûr, puissant et d'une belle intensité aromatique.*

### Caractéristiques

65% Meunier  
35% Pinot Noir

Dosage 7,00g/l

Vendange : 2012

Tirage : Avril 2013

Vieillessement sur lies :  
10 ans



Vignerons indépendants et  
récoltants-manipulants depuis  
1954.

### Travail de la vigne

*Certification « Haute Valeur Environnementale » et conversion vers l'Agriculture Biologique. Philosophie zéro herbicides et zéro insecticides. Notre vignoble est composé de 8 hectares répartis en 40 parcelles sur le même terroir de Vincelles.*

### Vinification

*Vendanges à la meilleure maturité. Pressurage à la propriété. Vinification en cuves 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 noix 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.*