

CHAMPAGNE



PIOT
SÉVILLANO
à Vincelles

« L'Indiscrète » Rosé 100% Meunier, fait son entrée dans la gamme Piot Sevillano, *un rosé gastronomique généreux.*

Christine et son mari Vincent sont heureux de lancer officiellement leur Coteaux Champenois Rosé 100% Meunier, vendange 2017, en mono-parcellaire.

Un vin tranquille très rare dans le milieu viticole champenois, qu'ils n'ont produit qu'à 600 exemplaires. Une faible quantité car elle vient de leur unique parcelle appelée « La Champagne » : « Faire du coteaux sur la « Champagne », c'était amusant pour moi, d'autant plus que c'est une jeune vigne qui se comporte comme les vieux ceps d'antan. Mais au-delà de ce clin d'oeil, proche d'une habitation, on y a changé nos pratiques dès la fin de l'année 2016 pour des pratiques expérimentales et plus poussées en termes de protection de l'environnement », explique la vigneronne. Pour cette première vendange 2017, l'utilisation du calendrier lunaire et de fertilisants naturels, apportent d'ores et déjà une typicité et une aromatique très originales.



Un nez agrumes et fruits rouges, une bouche tendre, ronde et acidulée à la fois, ce coteaux rosé révèle des arômes de mandarine, de mûre et de framboise qui se marient parfaitement avec un suprême de pigeon poêlé aux oranges, une terrine de sanglier ou un crostini d'escargot. Un Rosé qui peut s'inscrire dans les vins gastronomiques, généreux et conviviaux des saisons fraîches.

PRIX PUBLIC : 45 EUROS TTC

CONTACT PRESSE :
Carole Nicolas - Idées en Forme
+33 6 74 08 92 57 - cnicolas@ideesenforme.com

La Maison Piot-Sévillano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), aidée de son mari Vincent. Ancienne journaliste spécialisée dans l'environnement, elle revient à la terre en 2007 lorsque ses parents prennent leur retraite. Elle a engagé le domaine dans une démarche environnementale globale, initié par la génération précédente : il est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis Février 2015 et n'utilise aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble. Christine et Vincent partagent la même philosophie, faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles: "Tout commence dans la vigne avec un tri minutieux des raisins", constate la vigneronne. Les 8 hectares de vignoble se situent sur l'unique terroir de Vincelles qui offre une situation idéale pour obtenir des champagnes élégants, gourmands et d'une belle intensité aromatique. Plus d'information sur le site internet de Piot-Sévillano : <http://www.piot-sevillano.com/fr>.