



Portes ouvertes le 25 juin 2023

Nous vous convions au domaine pour une **journée champêtre placée sous le signe de l'histoire familiale le dimanche 25 juin 2023 dès 11h.**

Pour faire honneur à Pépère Alexis, le grand-père de Christine, nous vous accueillons avec un verre de vin tranquille qu'il produisait pour sa propre consommation : **notre Côteau Champenois rosé, l'Indiscrète**, accordé avec un **amuse-gueule apéritif.**

Au programme de cet après midi convivial : **une dégustation de trois de nos champagnes**, une **balade pédestre commentée** par Christine et Héloïse dans nos parcelles de vigne proches du village, une **démonstration de dégorgement à la volée** et la possibilité d'apprendre à **sabrer sa bouteille de champagne**, pour celles et ceux qui avaient loupé l'atelier l'année passée !

Tarif : 20 euros par personne pour la journée. Non-inclus : le repas (en supplément, payable sur place), la bouteille à sabrer pour ceux qui le souhaitent et les consommations de champagne supplémentaires.



Le camion **Only Food Factory** sera présent devant notre caveau de dégustation pour vous proposer de bons burgers-frites artisanaux fait maison ou des planches de charcuteries-fromages de qualité.

La carte change toutes les deux semaines pour tenir compte des saisons et surprendre les palais !

Nous avons hâte de vous accueillir de nouveau à la propriété dans la joie et la bonne humeur pétillante.

Réservation conseillée par téléphone au 03 26 58 23 88, par e-mail à contact@piot-sevillano.com ou sur notre site internet, rubrique « Oenotourisme ».



Sur notre maison et nos champagnes :

Terre de Vins, Décembre 2022 : "Pour l'amour de Vincelles".

Flacons, Décembre 2022 : "La parcelle du Paradis" par F. et D. Hervier.

Le Point, Décembre 2022 : 14,5/15 - Rebelle. 100 % Chardonnay.

Gault & Millau, Décembre 2022 : Avis sur nos cuvées Interdite, Millésime 2012, Impertinente, Provocante et Extra Brut Fraîcheur de Coteau.

Reims Tourisme, Janvier 2023 : Vidéo "Reims fait son show avec Darren Tulett" à 11 minutes <https://youtu.be/tCroAB3FpjU>

Le Petit Futé, Janvier 2023 : Reims Escapade dans la Marne et les Ardennes, City book.

France 3 Grand Est, Avril 2023 : JT 12/13 - Champagne Ardenne à 6 minutes et 20 secondes https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/programmes/france-3_grand-est_jt-12-13-champagne-ardenne?id=4785979

Que choisir : "Direct au producteur; Des pépites à prix très doux".



Sur Christine Sévillano, en tant que Présidente de la Fédération des Vignerons Indépendants de Champagne :



Le Paysan Vigneron n°1260, Février 2023 : Christine Sévillano : "Les marchés sont là et c'est positif" par José Teruel.

La Marne Viticole, Mars 2023 : "Différentes opinions sur ces actualités HVE" par Gérard Cattin.

Terre de Vins, Avril 2023 : "Bulles Innovation Solidaire : une action caritative et artistique portée par les vignerons indépendants de Champagne" par Jean-Michel Brouard.

Horaires d'ouverture du domaine (caveau, bureau, bar à champagne) :

- D'avril à décembre, du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, et le samedi et le dimanche de 10h30 à 16h30.
- En janvier, février et mars, du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.
- **ATTENTION : PAS DE VISITES DU DOMAINE LE DIMANCHE**
- *L'idéal est de toujours aviser de votre venue pour vous accueillir au mieux.*

Champagne



Domaine en conversion BIO

23 Rue d'Argentelle - 51700 Vincelles

Tél. : +33 (0)3 26 58 23 88 - contact@piot-sevillano.com

www.PIOT-SEVILLANO.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Fêtes des Mères & Fêtes des Pères

Offrez à vos parents un moment pétillant !



La fête des mères et des pères approche à grands pas et vous êtes en quête d'une idée cadeau originale ?

Nos coffrets exclusifs en édition limitée contiennent tout ce qu'il faut pour les faire pétiller de joie !

Pour les Mères, nous proposons :

- 1/4 de bouteille de notre cuvée "Interdite"
- 1 flûte en verre gravée au pied "Une Maman pétillante"
- 1 bougie relaxante

Pour les Pères, nous suggérons :

- 1/4 de bouteille de notre cuvée "Prestige"
- 1 flûte en verre gravée au pied "Un Papa pétillant"
- 1 bocal de rillettes mignonnettes de chez Le Mignon, entreprise locale

A commander sur notre site internet, rubrique "boutique", par téléphone ou par email.

Attention, quantité limitée !

Prix : 35 euros

Attention : afin de prendre en considération le temps de travail de Jean, notre artisan-graveur, merci de passer commande avant le 25 mai pour la Fête des Mères et avant le 9 juin pour la Fête des Pères, et ce même si vous venez les retirer au caveau.

Atelier Arômes & Atelier Palissage



L'Atelier Arômes :

Prix : 28 euros

Une expérience sensorielle, à la fois ludique et riche en apprentissages !

- une introduction autour de la dégustation et de la structure de la bouche.
- un atelier de reconnaissance d'odeurs avec des fioles aromatiques.
- une initiation à l'art de la dégustation avec trois de nos champagnes.



L'Atelier Palissage :

Prix : 22 euros

Un après-midi en plein air bon enfant et didactique !

- une introduction autour du cycle de la vigne et des travaux du vignoble.
- un atelier participatif de relevage et de palissage dans l'une de nos parcelles.
- une dégustation de trois de nos champagnes.

Prochains ateliers : 3 juin, 10 juin, 1er juillet, 8 juillet, 5 août...

Toutes les dates, informations et tarifs sont disponibles sur notre site internet, rubrique « Oenotourisme ». A réserver en ligne directement.



Vendangeur d'un jour



L'année passée, vous avez été près de 40 personnes à venir vendanger avec nous pour une immersion totale dans cette période charnière ! L'expérience « Vendangeur d'un jour » est donc renouvelée sur notre exploitation cette année avec un événement de taille : vous aurez le privilège de récolter nos tous premiers raisins officiellement bio !



Au programme de l'après-midi : initiation à la vendange et dégustation de champagnes dans les vignes ; découverte du pressoir et dégustation de jus de raisins ; remise de grappes et du diplôme de « Vendangeur d'un Jour ».

Vous pouvez d'ores et déjà réserver vos places pour la vendange 2023 et nous vous communiquerons les dates précises de l'opération vers la fin août puisque tout dépend de Mère Nature. Les premiers à réserver pourront choisir leur après-midi alors n'attendez pas !

Adultes : 69 € - Enfants (7 à 17 ans) : 19 € - Gratuit pour les enfants de moins de 7 ans.

Durée : 3h - Pré-réservez sur notre site internet, rubrique « Oenotourisme »



Pique-niques gastronomiques



Nous vous proposons de venir profiter de notre terrasse panoramique pour déguster un pique-nique gastronomique avec entrée, plat et dessert où chacun des mets est accordé avec un champagne différent.

Créés sur mesure en collaboration avec un chef local, ces trois menus originaux sont commentés et servis par nos soins au domaine.



Faites votre choix parmi les trois menus : Terre, Mer et Fromage !

Prix : 57 euros

Réservez 72h l'avance obligatoirement et via notre site internet, rubrique "Oenotourisme".