

une nouvelle gamme de seulement 640 flacons de chaque et 780 flacons de Rosé

INSTANT D'ÉTERNITÉ

by Christine & Vincent

LA QUINTESSENCE D'UN TERROIR POUR SUSPENDRE LE TEMPS



Ce lundi 4 Octobre 2021, Christine et Vincent, vignerons indépendants de la maison Piot-Sévillano lance officiellement leur nouvelle gamme premium: Instants d'Eternité by Christine & Vincent. Composées de 4 cuvées de terroir: des parcelles, vieilles vignes ou solera, elles prennent une place à part dans une offre déjà très riche.

Christine et Vincent sont fiers de pouvoir présenter le résultat d'années de travail viticole, d'observation, d'élaboration et de dégustations. « Nous y pensons depuis que nous sommes arrivés, avec cette volonté d'aller toujours plus loin dans la recherche de l'expression des différentes nuances de notre terroir », explique Vincent. « Même si nos vignes sont issues du seul terroir de Vincelles, elles sont différentes, et nous avons pu le constater au travers de fosses pédologiques. Nous avons révélé l'essence et l'âme de notre terroir afin de partager aux amoureux du champagne d'autres arômes et des émotions inédites », poursuit Christine.

Il leur en aura fallu du temps... et le temps c'est le thème de cette nouvelle gamme résolument vigneronne, les deux vignerons vivent et voulaient transmettre leur philosophie : « *suspendre le temps l'espace d'un instant* ». En effet, tous ces instants que l'on prend pour soi et/ou qu'on partage avec ceux qu'on aime, sont des moments privilégiés qui restent à jamais gravés dans la mémoire; et ils sont souvent ponctués de couleurs, d'odeurs et pourquoi pas d'arômes de champagne...

Le nouveau luxe c'est désormais cet instant où l'on se reconnecte consciemment avec les autres, avec les éléments qui nous entourent, avec la nature et/ou avec soi-même, et on en apprécie tous les moments de dégustation-plaisir et donc pourquoi pas d'un champagne Instant d'Eternité ? Une gamme donc résolument ancrée dans l'ère post-Covid.



CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO
à Vincelles



LE PETIT EDEN, mono parcelaire « Le Paradis »

Cépage: 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir

« L'élégance du chardonnay, relevée par le Pinot Noir, apporte des notes acacia et citronnées pour se délecter d'un paradis de mets fins et délicats. »

LE TEMPS POUR ELLE, solera (vins de 2011 à 2018)

Cépage: 100% meunier avec une partie en tonneau

« L'intensité des fruits du meunier patiemment patinés par les vins issus de plusieurs récoltes.

Prendre son temps à découvrir ses arômes floraux et vanillés... »



L'INSTANT MEUNIER, rosé de saignée,

mono parcelaire « Les Raies Tortues » plantée en 1969

Cépage: 100% Meunier

« L'intensité des fruits rouges surmontés d'épices torréfiées pour des instants puissants de gastronomie. »

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE, vieilles vignes (plus de 30 ans)

Cépage: 50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir

« S'affranchir des standards de la Champagne pour croquer dans des fruits gourmands jaunes et blancs enrobés d'une touche d'épices. »



Prix public 75€ le flacon (vendu avec le livret «Instant d'Éternité»)

La Maison Piot-Sévilano est gérée par Christine, issue d'une famille de 10 générations de vignerons (depuis 1700), et son associé 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**, initiée par la génération précédente : le domaine est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis Février 2015 et n'utilise plus aucun herbicide, ni insecticide sur l'ensemble du vignoble. Il est désormais en conversion bio depuis 2019. Christine et Vincent partagent la même philosophie, faire des champagnes les plus qualitatifs et les plus naturels possibles: **"Tout commence à la vigne avec un tri minutieux des raisins"**, constate la vigneronne. Les 8 hectares du 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'informations sur le site internet de Piot-Sévilano : <http://www.piot-sevilano.com/fr>**

Contact: Christine Scher-Sévilano,

Champagne Piot-Sévilano, 23 rue d'Argentelle, 51700 Vincelles - Tél : 06 86 79 45 61

E-mail: contact@piot-sevilano.com - site: www.piot-sevilano.com