

Domaine en  
conversion BIO 

Champagne



CHAMPAGNE  
**PIOT-SÉVILLANO**  
à Vincelles

23 Rue d'Argentelle, 51700 Vincelles Tél. : +33 (0)3 26 58 23 88

E-mail : [contact@piot-sevillano.com](mailto:contact@piot-sevillano.com)

[www.PIOT-SEVILLANO.com](http://www.PIOT-SEVILLANO.com)

Ce document est imprimé sur du papier 100% recyclé 



# INSTANT D'ÉTERNITÉ

*by Christine & Vincent*

## *Suspendre le temps l'espace d'une dégustation*

« Cette nouvelle gamme de Champagnes confidentiels et rares a été élaborée pour prendre le temps d'attiser vos sens à la dégustation et de générer un instant de plaisirs inattendus.

Elle a été créée pour sublimer les plus beaux moments de la vie, ceux que vous prenez pour vous, ou que vous partagez avec vos proches hors de la cohue du quotidien.

*Car le luxe, c'est le temps qu'on prend pour soi... Telles des fragrances.*

*Ces cuvées vont vous rappeler à jamais ces doux et intenses instants d'éternité. »*

## LE TEMPS POUR ELLE

*« 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... »*

« Le Temps pour Elle » se marie harmonieusement avec une joue de boeuf confite, un tajine d'agneau ou un ris de veau braisé à la badiane.



Solera :  
100% Meunier

Dosage :  
3.2 g par litre



Vigne Complantée :

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

Lieu dit « Le Paradis »

Dosage :

4 g par litre



## LE PETIT EDEN

« 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 Petit Eden » sublimera des mets délicats comme les langoustines, un tataki de thon, un tartare d'agrumes ou un ceviche.



*L'amour ne veut pas la durée, il veut l'instant et l'éternité.*

Friedrich Nietzsche  
*Philosophe*

*<< Ces champagnes sont le fruit d'un long et rigoureux travail viticole, d'observation et de dégustation.*

*Notre philosophie est d'élaborer nos champagnes dans le respect de la nature et en aidant notre terroir*

*à exprimer le meilleur de lui même, au travers de ses arômes, avec passion, générosité et dynamisme.>>*

Christine & Vincent  
*Vignerons Indépendants*

*Monoparcellaire :*

100% Meunier

Lieu dit « Les Raies Tortues »

*Dosage :*

5.5 g par litre



## L'INSTANT MEUNIER

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

*Il se marie parfaitement avec des viandes rouges comme la côte de boeuf grillée, le tartare de boeuf ou des volailles comme le canard.*

## L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

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

*A accorder avec un poulet basquaise, un turbot au Champagne ou une pêche pochée au safran, mascarpone melon Thaï.*



*Vieilles vignes (plus de 30 ans) :*

50% Meunier

25% Chardonnay

25% Pinot Noir

*Dosage :*

4 g par litre