

CHAMPAGNE PIOT SÉVILLANO

TRADITION DEMI-SEC



Beskrivelse

En dejlig sødere champagne, der har en skøn smag af orangefrugt, særligt mirabelle. Dens smag bevares hele vejen og trods den højere dosage, har denne demi-sec en dejlig sprødhed.

Pairing

Nyd den som aperitif, til foie gras, ost og dessert

Producent

Christine and Vincent Scher-Sévillano

By/Område

Vincelles, La Vallée de la Marne

Cru

Ikke rangeret

Høstår

Base 2012

Druer

70 Meunier, 15% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Dosage

Brut 31,5g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret 18 måneder
12% alc.

Champagne Piot-Sévillano

Champagne Piot Sevillano er et familieforetagende. Datteren Christine Scher-Sevillano, der tidligere har arbejdet som journalist i Paris, er sammen med sin husbond Vincent vendt hjem til familiens hus i landsbyen Vincelles, La Vallée de la Marne for at føre familiens champagnearbejde videre - i en skøn forening af tradition og nytænkning.

Champagne Piot Sévillano høster 70% Meunier, 15% Pinot Noir og 15% Chardonnay fra 8ha jord. Årligt produceres 60.000 flasker champagne af egne druer. Sortimentet er bredt og rummer blandt andet flere varianter af denne Tradition, en rosé og 3 champagner lavet af hhv 100% Meunier, 100% Chardonnay, 100% Pinot Noir - de tre primære druesorter i Champagne.

De sidste 20 år har familien ikke benyttet pesticider, der bruges organisk gødning, regnvand opsamles, der bruges et minimum af sulfitter - og de er HVE3 certificeret.