

CHAMPAGNE PIOT SÉVILLANO

Cuvée IMPERTINENTE



Beskrivelse

Champagnen har på én og samme tid kraft, elegance og fedme. Farven er lys gylden og boblerne dejligt milde. Smagen præges af røde bær og er lang.

Pairing

Nyd den til lammekød, kalvekød og fjerkræ, men også til ost.

Producent

Christine and Vincent Scher-Sévillano

By/Område

Vincelles, La Vallée de la Marne

Cru

Ikke rangeret

Høstår

2017 - ikke millésimeret

Druer

100% Pinot Noir

Dosage

Brut 6,5 g/l

Vinifikation

Første fermentering i egetræstønder. Malolaktisk fermentering udført. Anden fermentering i flaske
Lagret i 36 måneder i kælderen
På flaske i marts 2018, degorgeret december 2022
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.