

Les Classiques

Les visites sont possibles uniquement sur réservation aux créneaux de 10h30 et de 14h30.
Les dégustations sont possibles tous les jours selon nos horaires d'ouverture.
Merci de bien vouloir prendre connaissance de ces horaires au dos de la brochure.

VISITE SIMPLE 15 €

Visite offerte pour les enfants (- de 16 ans).

DÉGUSTATION DÉCOUVERTE 14 €

Avec visite 25 €

Inclus la dégustation de nos **3 champagnes** emblématiques :
Brut « Essence de Terroir », Rosé « Âme de la Rive Droite » et Brut Prestige

DÉGUSTATION MEUNIER 22 €

Avec visite 35 €

Inclus la dégustation de **5 champagnes** élaborés avec une majorité de Meunier :
Extra Brut « Fraîcheur de Coteau », Brut « Essence de Terroir », Cuvée Provocante, Millésime Édition 2013, Cuvée Prestige

DÉGUSTATION PREMIUM 39 €

Avec visite 50 €

Inclus la dégustation de **7 champagnes** :
Brut Nature, Extra Brut « Fraîcheur de Coteau », Cuvée Impertinente, Cuvée Rebelle, Cuvée Provocante, Millésime Édition 2013, Cuvée Interdite

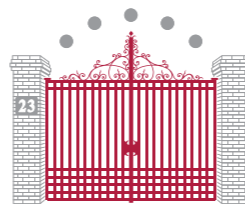
Planches apéritives

PLANCHE TERRE 22 €

Charcuteries, fromages et terrine de porcs au marc de champagne.

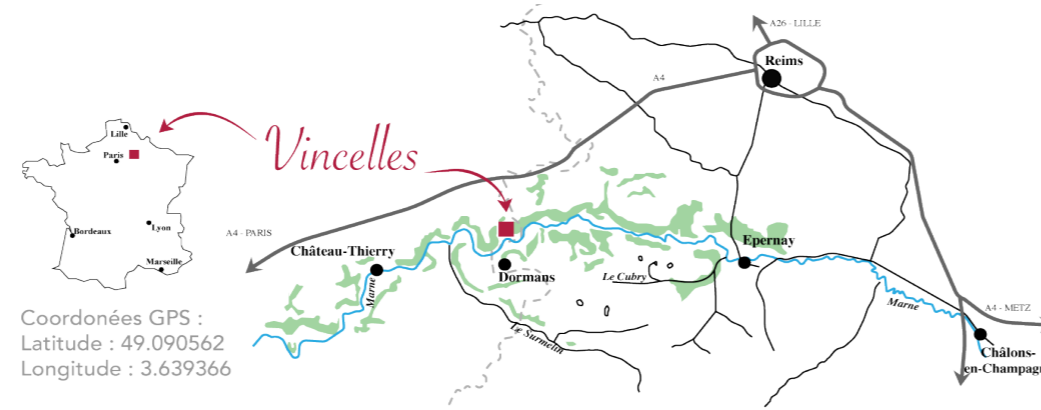
PLANCHE MER 22 €

Terrines de saumon, de thon, de bar, de Saint-Jacques ou de homard (3 en fonction des disponibilités).



www.piot-sevillano.com

Réservez l'ensemble de nos offres œnotouristiques éducatives et ludiques
sur notre site internet dans l'onglet « Oenotourisme ».



Coordonnées GPS :
Latitude : 49.090562
Longitude : 3.639366

Horaires d'ouverture :

En janvier, février et mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.
D'avril à décembre, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30
et les samedis et dimanches de 10h30 à 16h30.
Pas de visite le dimanche.

23 rue d'Argentelle, 51700 Vincelles, France
contact@piot-sevillano.com
Tél +33 (0)3 26 58 23 88



Transmettre notre passion, partager notre terroir



Issue d'une famille de récoltants-manipulants et de vigneron indépendants depuis 10 générations, Christine élabore ses champagnes le plus naturellement possible, des champagnes rares, atypiques, de caractère, issus du seul terroir argilo-calcaire de Vincelles, avec passion, dynamisme et générosité.

Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) début 2015 et Agriculture Biologique depuis 2023, nous avons à cœur de vous faire partager les secrets de ce terroir unique situé en Vallée de Marne que nous chérissons autant que nous le protégeons.

Localisés à une heure de Paris, nous vous proposons de découvrir l'essence même de notre terroir en vous accueillant dans notre caveau de dégustation installé dans l'ancienne école du village transformée en un lieu authentique et relaxant avec une vue panoramique imprenable sur la Vallée de la Marne.

Nous avons à cœur de vous transmettre notre passion aux travers de visites où innovation et tradition se rencontrent. Venez découvrir le métier de vigneron, du cep à la bouteille, en vous immergeant dans nos vignes, notre pressoir, notre cuverie et notre cave pour y apprendre les différentes étapes d'élaboration de nos champagnes. Nos pratiques culturelles durables et les particularités des contenants de vinification de notre cuverie atypique n'auront plus de secret pour vous.

Ici, l'expérience va bien au delà de la simple dégustation et les possibilités sont multiples.

Explorez nos parcelles grâce à des itinéraires pédestres géolocalisés sur smartphone, initiez-vous à l'art de la dégustation et découvrez le travail de la vigne lors d'ateliers ludiques et participatifs. Savourez nos pique-niques gastronomiques créés sur-mesure pour nos champagnes et profitez de nos nombreux événements proposés tout au long de l'année (Journée Portes Ouvertes, Week-Ends Bien-être, Concerts, Vendangeur d'un jour).



Label Vignobles & Découvertes :

Ce label est attribué à une destination touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave, dégustation, événement...) permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations œnotouristiques qualifiées.

L'art de la dégustation et des accords

Nous avons concocté cet atelier sensoriel à destination des curieux et des oenophiles ayant soif de découvertes olfactives, le tout dans une atmosphère conviviale et ludique. L'idée est de se réunir autour de nos sens pour affûter notre palais et nos connaissances en dégustation !

L'ATELIER ARÔMES 28 €

Offert pour les enfants (- de 16 ans)

Cet atelier, à la fois accessible et riche en apprentissages, se décline en trois étapes :

- Une introduction autour de la structure de notre bouche, de la perception des odeurs et saveurs, et du choix du verre de dégustation.
- Un atelier ludique de reconnaissance des odeurs avec des fioles aromatiques faites-maison.
- Une initiation à l'art de la dégustation avec trois de nos champagnes qui vous seront proposés à l'aveugle et auxquels vous devrez associer certains des arômes précédemment identifiés.

Les familles avec enfants sont les bienvenues, des coloriages et jeux leur seront donnés pour les divertir.

LES PIQUES-NIQUES GASTRONOMIQUES 63 €

Pour les enfants (-16 ans) 20 €

Pour le régal de vos papilles, nous avons conçu quatre pique-niques gastronomiques sur-mesure afin d'accorder au mieux nos champagnes avec des mets raffinés et travaillés par les soins attentifs de notre traiteur local de talent.

Ces pique-niques sont composés de trois champagnes accordés avec l'entrée, le plat et le dessert et sont déclinés autour de quatre thématiques : Terre, Mer, Fromage et Végétarien.

Ces pique-niques sont servis froids et sont à déguster sur place dans notre caveau de dégustation ou sur notre terrasse environnée de vignes et avec vue sur la Vallée de la Marne.



Une demi-journée dans notre Bulle Verte

Partez à la découverte de nos itinéraires parcellaires géolocalisés de mobilité douce et de tourisme durable pour recharger vos batteries ainsi que celles de votre véhicule électrique tout en profitant de nos vignes et de nos champagnes en plein air et au caveau de dégustation.

Branchez votre véhicule sur notre borne de recharge et explorez nos terroirs avec nos balades pédestres au coeur de nos vignes. Scannez votre QR Code directement au domaine et téléchargez l'application mobile sur laquelle vous pourrez choisir entre deux itinéraires :

- **La Boucle Champêtre** (4km - 1h30/2h) : balade avec peu de dénivelé, idéale pour les flâneurs.
- **La Boucle Audacieuse** (5km - 2h/2h30) : vue à couper le souffle depuis les hauteurs, idéale pour les plus sportifs.

Pour chaque itinéraire, différents contenus sont disponibles par points d'intérêt où Christine vous embarque pour une découverte de l'histoire du domaine, des anecdotes familiales, des notions de viticulture et des pratiques culturelles durables de l'exploitation directement depuis votre smartphone.

Cette expérience se décline en quatre offres que nous avons le plaisir de vous proposer ci-dessous.



L'ÉCHAPPÉE BELLE 25 €

Offert pour les enfants (-de 16 ans)

Evadez-vous lors d'une balade dans le vignoble pour découvrir nos différents points d'intérêt et profitez à votre retour au caveau de dégustation d'un moment d'échange autour :

- Une dégustation des trois champagnes phares de notre domaine.

L'ESCAPADE APÉRITIVE 38 €

Pour les enfants (-de 16 ans) 20 €

Ressourcez-vous lors d'une balade dans nos vignes pour découvrir nos différents points d'intérêt et profitez à votre retour au caveau de dégustation d'un déjeuner authentique, relaxant et convivial autour :

- Une planche apéritive sur le thème « Terre » ou « Mer ».
- Une dégustation de deux de nos champagnes en accord avec les mets choisis. Un jus de fruit au choix sera servi aux enfants de moins de 16 ans.

Une journée complète dans notre Bulle Verte



L'IMMERSION GOURMANDE 80 €

Pour les enfants (-16 ans) 25 €

Partez pour une flânerie bucolique ou sportive dans nos vignes et laissez-vous guider par l'un de nos deux itinéraires géolocalisés. De retour au caveau, profitez d'un moment gourmet suivi d'une parenthèse éducative :

- Nos pique-niques gastronomiques accordés avec trois de nos champagnes.
- Une découverte de notre cuverie cathédrale et des secrets de ses contenants atypiques.

L'INSTANT D'ÉTERNITÉ 460 €

Pour 2 personnes

Vivez une journée privilégiée et exclusive en compagnie de Christine, la vigneronne et d'Héloïse, son assistante, qui ont à coeur de partager avec vous des moments authentiques d'échanges autour du champagne, de la Champagne, de notre domaine et surtout de notre métier. Au programme pour vous :

- Accueil dans l'ancienne école du village reconvertie en caveau de dégustation avec une vue imparable sur la Vallée de la Marne.
- Balade pédestre dans le vignoble suivant l'un de nos deux itinéraires géolocalisés.
- Moment gourmet autour de nos pique-niques gastronomiques accordés avec trois de nos champagnes.
- Visite complète de l'exploitation, de la vigne à la cave en passant par le centre de pressage et la cuverie.
- Dégustation de deux cuvées prestigieuses tirées chacune à seulement 600 flacons par an.
- Coffret « Instant d'Eternité » composé de votre cuvée préférée et de deux flûtes gravées à vos prénoms.

Les Instants Viticoles

Ateliers ponctuels en fonction des saisons

ATELIER VITICOLE 22 €
Offert pour les enfants (- 16 ans) (de mi-mai à mi-juillet)

Réunissons-nous en plein air dans la vigne pour profiter d'une immersion dans le métier de viticulteur, de façon conviviale et authentique.

Cet atelier, à la fois accessible et riche en apprentissages, se décline en trois étapes :

- Une introduction autour du cycle de la vigne et des travaux annuels du vignoble.
- Un atelier participatif de relevage/palissage dans nos vignes où nous vous apprenons les rudiments de ces deux étapes clés qui suivent la pousse de la vigne.
- Une dégustation de trois de nos champagnes les pieds dans la parcelle.



VENDANGEUR D'UN JOUR 69 € Disponible seulement

Pour les enfants (- 16 ans) 19 € 7 jours en septembre

Embarquez pour une expérience conviviale au coeur du vignoble champenois et participez le temps d'un après-midi aux vendanges traditionnelles de notre domaine.

Au programme pour l'après-midi :

- Accueil et présentation de l'histoire et du terroir de la maison.
- Initiation au travail de la vendange et dégustation de trois champagnes dans les vignes.
- Découverte du pressoir et dégustation de jus de raisin fraîchement pressés.
- Remise d'un diplôme de vendangeur et de quelques grappes de raisins cueillis par vos soins.

Vous pouvez réserver cet atelier dès maintenant, nous prendrons contact avec vous le plus vite possible pour vous informer des dates de la vendange !