ACQUISTATO IL .....

Champagne Apollonis "Palmyre" Brut Nature NV

Vivace e pulito

Champagne Palmyre di Apollonis è decisamente una bella scoperta. Brut Nature, dunque super secco, senza zuccheri aggiunti, questo Champagne è uno dei buoni prodotti proposti da Michel Loriot, il vignaiolo melomane. E' lui stesso a definirsi così, per la sua cocente passione per la musica classica, ma soprattutto per la sua singolare abitudine di diffondere, in vigna e in cantina, musica per favorire la crescita delle uve e la maturazione dei suoi vini. Champagne Palmyre, 65% Pinot Meunier e 35% Chardonnay, nasce da vigne con un'età media di circa 35 anni. Vino di bella espressività, matura per circa 3 anni in cantina prima della sboccatura e della definitiva messa in commercio. Colore giallo dorato, nel calice rivela un perlage fine e persistente. Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate, mentre in bocca si presenta vivace e pulito, con un'acidità ben bilanciata e una buona persistenza. Champagne piacevolmente armonico in tutte le sue componenti, è ottimo in abbinamento a ostriche e crostacei. Per i più golosi, però, va senza dubbio provato con salmone affumicato e sushi.

Questa è senza dubbio una di quelle realtà che, una volta incontrate, difficilmente possono essere scordate. La gestisce Michel Loriot, dal 1977, insieme alla moglie Martine. Siamo nella regione della Champagne e monsieur Loriot si definisce (a ragione) un "vignaiolo melomane". La musica, infatti, per Michel non è solo una passione ma è anche uno strumento a sostegno delle vigne e della qualità dei vini. Per lui la musica interagisce sia con le piante che con il vino, contribuendo all'armonia generale e favorendo una più armoniosa maturazione. Per questo in vigna e in cantina sono diffusi i grandi classici di Beethoven, Mozart, Brahms, Mahler e Vivaldi, scelti appositamente dal vignaiolo. L'azienda può oggi contare su un totale di 7 ettari di vigneto a Festigny, piccolo villaggio nella Vallée de la Marne e luogo d'elezione per la coltivazione del Pinot Meunier.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Francia
Uve	70% Pinot meunier, 30% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Ottimo in abbinamento ad ostriche e crostacei, si sposa bene anche con il salmone affumicato e il sushi.
Vinificazione	Affinamento fino a 3 anni in bottiglia
Sensazioni	Dorato, perlage fine e persistente. Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate, mentre al palato si presenta vivace, pulito, con un'acidità ben bilanciata e una buona persistenza. Armonico

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821