



ACQUISTATO IL

Champagne Apollonis Authentic Meunier Blanc de Noirs BNV



Svinando

Dotato di bella armonia

Apollonis è un'azienda unica nel suo genere. Il suo fondatore, Michel Lorient, ama definirsi un vignaiolo melomane, per la sua abitudine di diffondere, in vigna e in cantina, musica classica per favorire la crescita delle uve e la maturazione dei suoi vini. Che si tratti di genio o follia poco importa, quando si ha la possibilità di assaggiare vini di simile fattura. Champagne Authentic Meunier Blanc De Noirs nasce, come è facile intuire, da una selezione di uve 100% Pinot Meunier, la varietà tipica della Champagne che garantisce una costanza produttiva e una bella varietà di aromi e profumi nei vini finiti. In questo caso i vigneti hanno circa 35 anni e lo Champagne matura in cantina, in contatto con i suoi lieviti (e con la musica di sottofondo) per circa 2 anni. Si scopre così uno bel vino caratterizzato da un colore giallo dorato e un perlage fine e persistente. Al naso, note di pera e melone e un cenno di burro fresco. In bocca, invece, è fresco, sapido e vivace, ben sostenuto da un finale lungamente persistente. Vino dotato di bella armonia, è perfetto fin dall'aperitivo. Con i pesci delicati va a nozze. Con i secondi di carne bianca, se non eccessivamente pasticciati, è comunque una scelta azzeccata.

Questa è senza dubbio una di quelle realtà che, una volta incontrate, difficilmente possono essere scordate. La gestisce Michel Lorient, dal 1977, insieme alla moglie Martine. Siamo nella regione della Champagne e monsieur Lorient 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 Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Pinot meunier

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Ottimo anche da aperitivo, è ideale con il pesce, in particolare con i gamberi.

Vinificazione affinamento 2 anni in bottiglia

Sensazioni Dorato, perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di pera e melone e un cenno di burro fresco. Al palato è fresco, sapido, vivace e con un finale lungamente persistente. Armonico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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