



ACQUISTATO IL .....

Champagne Théodorine Brut Rosé

NV

## Genio o follia?



*Svinando*

Un altro bel prodotto targato Apollonis, un'azienda unica nel suo genere. Il suo fondatore, infatti, tale 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. Genio o follia? Poco importa, basta che i vini siano sempre di livello. Come questo Théodorine Rosé, prodotto con uve provenienti dalla famosa Vallée de la Marne. Il taglio di base è composto da 35% di Meunier, 35% Pinot Noir e 30% Chardonnay. Tutte le uve dell'azienda Apollonis provengono da vigneti con un'età media di 35 anni. Vinificazione tradizionale, questo Théodorine Rosé matura lentamente in cantina. Dopo la presa di spuma, in bottiglia, il vino riposa per circa 3 anni in bottiglia prima della definitiva sboccatura. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore rosa salmone, con un perlage fine e persistente. Al naso, note di fragola e lampone, sentori floreali e un cenno di cannella. In bocca è fresco e sapido, senza per questo difettare in equilibrio. Il finale è lungo e fresco, con un netto ricordo di agrumi. Eccellente come aperitivo, questo rosato di Apollonis si abbina benissimo ai crostacei e ai frutti di mare. Buono, in generale, con primi e secondi a base di pesce.

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** 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot noir vino rosso, 20% Pinot meunier

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Eccellente come aperitivo, si abbina benissimo ai crostacei, ai frutti di mare e ai secondi di pesce. Particolarmente intrigante con la mortadella.

**Vinificazione** affinamento fino a 3 anni in bottiglia

**Sensazioni** Colore rosa salmone, perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di fragola e lampone, sentori floreali e un cenno di cannella. Al palato è fresco, sapido, di buon equilibrio e chiude con una scia agrumata.