



ACQUISTATO IL

Champagne Apollonis "Composition" Brut

S.A

Dove le bollicine incontrano la musica



Svinando

La Vigna

Terreno terreno argilloso e sabbioso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pinot meunier 40%, chardonnay 40%, pinot nero 20%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivi, Menù di pesce

Vinificazione Apollonis produce lo champagne "Meunier" vinificandolo in terreni di terreno calcareo e argilloso. Il terreno calcareo favorisce la crescita delle piante, mentre l'argilla aiuta a mantenere l'umidità. Il processo di vinificazione inizia con la vendemmia delle uve, che vengono raccolte a mano e trasportate direttamente in fabbrica. Qui, vengono sottoposte a una selezione accurata e poi fermentate in vasche di cemento. Dopo la fermentazione malo-lattica, il mosto viene trasferito in bottiglie per l'assemblaggio. Il blend è composto da 40% di Pinot Meunier, 40% di Chardonnay e 20% di Pinot Nero. La fermentazione secondaria in bottiglia dura 24 mesi, durante i quali il vino acquisisce la sua tipica effervescenza. Alla fine, le bottiglie vengono degorgate e imbottigliate.

Sensazioni

Dorato, perlage sottile e persistente. Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela. Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

Dove le bollicine incontrano la musica, è qui che nasce lo Champagne Apollonis Composition. Ci troviamo - ovviamente - nel cuore della Vallée de la Marne, a Festigny. Qui prende vita la Composition di Michel Loriot, una cuvée unica nel suo genere che ben rappresenta l'armonia tra tradizione vitivinicola e passione musicale della famiglia di vignaioli. Festigny è un piccolo villaggio situato nella Vallée de la Marne, una delle principali regioni della Champagne. Qui, il terreno calcareo e il clima temperato creano condizioni ideali per la coltivazione del Pinot Meunier, vitigno simbolo della zona. La famiglia Loriot coltiva 7 ettari di vigneti, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente. Questa cuvée nello specifico è ottenuta da un blend di Pinot Meunier (40%), Chardonnay (40%) e Pinot Noir (20%), dove il primo conferisce soprattutto freschezza e note fruttate, lo Chardonnay apporta eleganza e mineralità, mentre il Pinot Noir dona struttura e profondità al vino. Michel Loriot è noto come il "vignaiolo melomane" per la sua pratica unica di utilizzare la musica classica durante le fasi di produzione. Le melodie di Beethoven, Mozart e Vivaldi accompagnano le viti e il vino, influenzando positivamente sia la crescita delle piante che la fermentazione. Questo approccio, noto come proteodia, mira a migliorare la qualità del vino attraverso le vibrazioni sonore. Alla vista Composition si presenta di un colore dorato, con un perlage fine e persistente. Al naso emergono profumi di agrumi e mela, con un finale tostato. In bocca è invece fresco, con una decisa impronta minerale e una piacevole acidità che invita al sorso successivo. Buono già oggi, grazie alla sua struttura e complessità, Composition può tranquillamente evolvere in bottiglia per oltre 10 anni, sviluppando sfumature aromatiche e una maggiore profondità gustativa. Ideale come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce e crostacei. Da provare con granchio e aragosta, e perfino con del semplice pesce cotto al vapore. Ottimo infine con anatra arrosto e formaggi di capra.

A Festigny, la famiglia di Marie Petit Loriot si dedica da dodici generazioni alla valorizzazione delle caratteristiche naturali del suo terroir, dei suoi vitigni e dei suoi vini. Marie, enologa, suo marito Alban, responsabile della produzione, e i suoi genitori Martine e Michel Loriot, hanno creato una gamma di Champagne che ben esprime le peculiarità del loro territorio. Inoltre Michel e sua figlia Marie sono convinti sostenitori della proteodia, una teoria secondo la quale specifiche onde musicali potrebbero influenzare la produzione di proteine. Per questo motivo, utilizzano la musica classica per

sviluppare le qualità del vino. Il terreno calcareo e argilloso del loro vigneto favorisce la crescita delle piante, mentre l'argilla aiuta a mantenere l'umidità. Il processo di vinificazione inizia con la vendemmia delle uve, che vengono raccolte a mano e trasportate direttamente in fabbrica. Qui, vengono sottoposte a una selezione accurata e poi fermentate in vasche di cemento. Dopo la fermentazione malo-lattica, il mosto viene trasferito in bottiglie per l'assemblaggio. Il blend è composto da 40% di Pinot Meunier, 40% di Chardonnay e 20% di Pinot Nero. La fermentazione secondaria in bottiglia dura 24 mesi, durante i quali il vino acquisisce la sua tipica effervescenza. Alla fine, le bottiglie vengono degorgate e imbottigliate.

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