ACQUISTATO IL .....

Champagne Apollonis "Composition" Brut S.A



Dove le bollicine incontrano la musica

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 stimolare i lieviti durante la fermentazione. Il risultato è un vino [illegible] Festigny, una valle nella Champagne [illegible] certificato Haut Valeur Enviromental, caratterizzato da un terreno [illegible] elevata rispetto a villaggi confinanti.

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” vinificando [illegible] Festigny, sulla riva sinistra della Valle della Marna, [illegible] certificato Haut Valeur Enviromental, caratterizzato da un terreno [illegible] elevata rispetto a villaggi confinanti. La vendemmia è realizzata a mano e, dopo la pressatura, il mosto fermenta in vasche di cemento smaltate. Dopo lo svolgimento completo della fermentazione malo-lattica si procede all’assemblaggio con il 50% di vini di riserva, invecchiati con metodo Solera, e quindi all’imbottigliamento per la presa di spuma e la rifermentazione in bottiglia. Lo Champagne sosta sui propri lieviti per 24 mesi, cui seguono le operazioni di degorgement e dosage che fissa a 8 grammi litro il residuo zuccherino.
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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821