



ACQUISTATO IL

Champagne Apollonis Meunier Brut

S.A

Esperienza sensoriale unica



Svinando

La Vigna

Terreno terreno argilloso e sabbioso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pinot meunier 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Apollonis produce lo champagne "Meunier" vinificando in bianco le uve Meunier che alleva nel comprensorio del villaggio di Festigny, sulla riva sinistra della Valle della Marna, raccolte da viti che vantano un'età media di 45 anni: il vigneto è certificato Haut Valeur Environnemental, caratterizzato da un suolo argilloso con una concentrazione di calcare molto più 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

Colore giallo dorato, al naso si esprime con note di pera e melone e un cenno di burro fresco. In bocca è vibrante, un bel connubio di freschezza e sapidità molto accentuate e ammorbidite da alcuni rimandi fruttati. Il finale è decisamente persistente e piacevole. I piatti di pesce crudo sono un abbinamento immediato.

Oggi ci troviamo nel cuore della Vallée de la Marne, per la precisione a Festigny. Qui nasce uno Champagne unico nel suo genere, l'Apollonis Meunier di Michel Loriot. Una cuvée figlia di un territorio meraviglioso e di una grande passione, quella del vignaiolo per la musica. Curiosi? Festigny è un piccolo villaggio situato nella Vallée de la Marne, una delle principali regioni della Champagne. Qui il terreno è calcareo e il clima è temperato. Condizioni ideali per la coltivazione del Pinot Meunier, vitigno simbolo della zona. A Festigny la famiglia Loriot coltiva 7 ettari di vigneti, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente. Il Pinot Meunier, spesso sottovalutato, viene qui utilizzato in purezza, mostrando tutta la sua eleganza e la complessità. Michel Loriot, poi, 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 la crescita delle piante e la fermentazione dei vini. Questo approccio, noto come proteodia, mira a migliorare la qualità del vino attraverso le vibrazioni sonore. Apollonis Meunier si presenta con una veste dorata e un perlage fine e persistente. Al naso emergono fin da subito profumi di pera, melone e un cenno di burro fresco. In bocca, invece è fresco, sapido, vivace e con un finale lungamente persistente. Questo Champagne è ideale come aperitivo ma anche sulla tavola non fatica a trovare la sua giusta collocazione.

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 l'invecchiamento in cantina. E in alcuni dei loro appesantimenti a Festigny, a volte trasmettono vibrazioni per combattere alcune malattie della vite.

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