



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Apollonis Authentic Meunier Blanc de Noirs BNV

### Dotato di bella armonia



Svinando

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** 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