

Domaine B. Girardin

APPOGGIATURE

Champagne



Brut

Une appoggiature, du verbe italien appoggiare signifiant soutenir, est un ornement mélodique qui sert à retarder la note suivante sur laquelle on veut insister. Le Champagne Appoggiature se veut la figure de note du domaine B. Girardin. Véritable introduction au style du domaine, ce Champagne fruité et délicat trouve naturellement sa première place dans la dégustation. Les notes florales, de pêche blanche, de poire portées par une bulle glissante et délicate lui confèrent une place privilégiée à l'apéritif.

Le cor d'harmonie, qui symbolise la cuvée, était considéré jusqu'au XVIIIe siècle comme l'instrument des enchantements et des opérations d'envoûtement... Telle est la finalité du Champagne Appoggiature de nous inciter à poursuivre la mélodie vers les cuvées d'expression Rubato, Point d'Orgue et Vibrato.

Assemblage : 60% chardonnay, 30% pinot meunier, 10% pinot noir

Années : 75% 2011, 25% 2010

Terroirs principaux composant la cuvée Appoggiature :

Côte de Champagne :

Chardonnay : Les Brodelles (Vitry-en-Perthois).

Âge moyen : 40 ans

Sol : argilo-calcaire

Coteaux sud d'Epernay :

Chardonnay : Le Village, Les Martinets (Mancy)

Pinot noir : Le Cloître (Mancy)

Pinot meunier : Les Martinets, Le Clichet (Mancy)

Âge moyen : 35 ans

Sol : calcaire

Vinification :

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox.

Degré : 12,20% alc.

Dosage : 7 g/l

Vieillessement sur latte : plus de 24 mois

