

**Apollonis**

# COMPOSITION

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 40% Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età media della vigna** 35 anni

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato con perlage sottile e persistente.

**Profumo** Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela.

**Sapore** Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente con i primi di pesce e i crostacei.

**Temperatura di servizio** 9°



FESTIGNY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
Michel Loriot



ANNO DI FONDAZIONE | 1675



ENOLOGO | MICHEL LORIOT,  
MARIE PETIT LORIOT



VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI