

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 medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

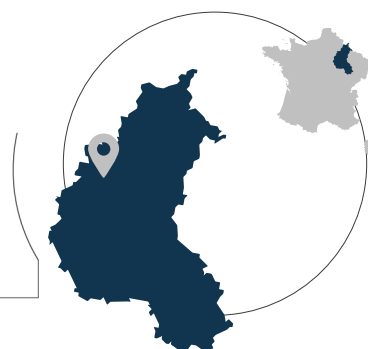
**Colore** Dorato con perlage sottile e persistente.

**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 Lorient*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,  
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR

