

Apollonis

# MARIE LÉOPOLD

## 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** 18 gr/l, Sec

**Affinamento sui lieviti** 36 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

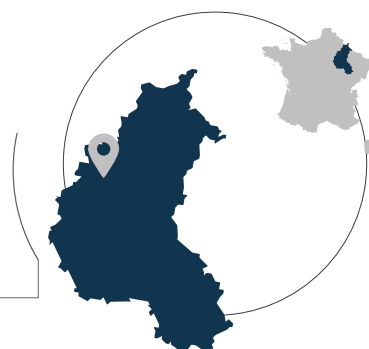
**Colore** Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso si esprime con note di mela candita, scorza d'arancia e cenni di crema pasticceria.

**Sapore** Al palato è morbido, cremoso, con un'impronta dolce ben bilanciata dalla freschezza.

**Abbinamenti** Ottimo con il foie gras, si sposa bene anche con un dessert ricco e saporito come la tarte tatin.

**Temperatura di servizio** 8°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Lorient*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,  
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR

