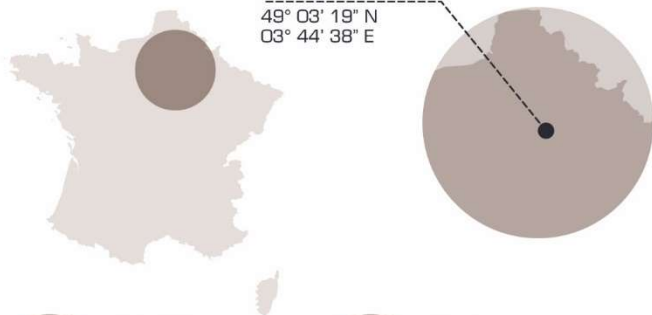


APOLLONIS
MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE
INSPIRATION DE SAISON

APOLLONIS
CHAMPAGNE
Michel Loriot

FRANCIA
VALLÉE DE LA MARNE
FESTIGNY
49° 03' 19" N
03° 44' 38" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1675



VITIGNI
PINOT MEUNIER /
CHARDONNAY / PINOT
NOIR



ESTENSIONE
TERRITORIO
7 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000



VITIGNO

66% Meunier, 34%
Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

REGIONE

Champagne, Vallée
de la Marne

DOSAGGIO

5g

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

GRADO ALCOLICO

12%

INVECCHIAMENTO

Fino a 6/7 anni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Dorato. Perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di mela cotogna e agrumi, sentori di brioche e cenni di cera d'api. Al palato si presenta cremoso, di buona acidità e persistenza, con un finale segnato dalle mandorle tostate.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ai piatti di pesce, sia primi che secondi, si sposa bene anche con i crostacei.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com