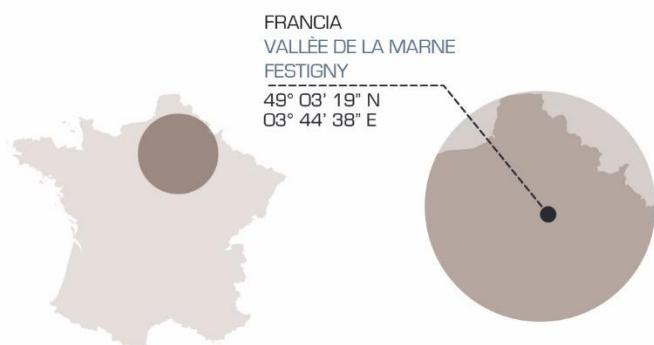


APOLLONIS
MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA

COTEAUX CHAMPENOISE
BLANC DE MEUNIER

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

1675
ANNO DI FONDAZIONE
1675

VITIGNI
PINOT MEUNIER /
CHARDONNAY / PINOT
NOIR

ESTENSIONE
TERRITORIO
7 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

100% Meunier

GRADO ALCOLICO

12%

REGIONE

Champagne, Vallée de la
Marne

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 anni

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso/calcareo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

NOTE DEGUSTATIVE

Un bianco fermo prodotto con 100% Meunier. Giallo dorato limpido e brillante. Al naso inizialmente spiccano note di limone e albicocca, che si aprono su ricordi più caldi e leggermente speziati. Il sorso è vivace e croccante. Emerge ancora la freschezza del limone accompagnata da un rimando più salato e umami, con gli agrumi sempre ben presenti.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a ostriche, salumi come Pata Negra, aragosta e salmone.




COTEAUX CHAMPENOIS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BLANC DE MEUNIER
Michel Loriot
A FESTIGNY - FRANCE

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it