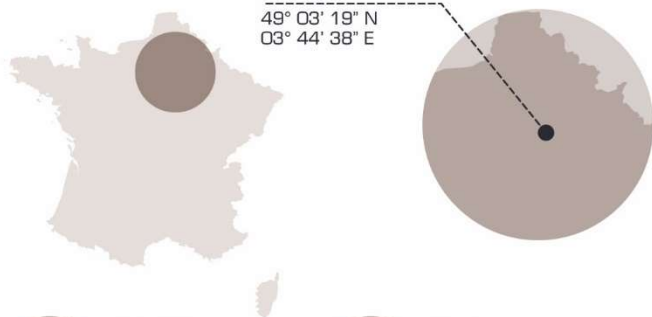


APOLLONIS
MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE
MARIE-LÉOPOLD



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

70% Meunier
30% Chardonnay

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

10/12 °C

REGIONE

Champagne, Vallée
de la Marne

DOSAGGIO

20 g

**ETA' MEDIA DELLE
VIGNE**

35 anni

GRADO ALCOLICO

12%

AFFINAMENTO

Fino a 3 anni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di mela candita, scorza d'arancia e cenni di crema pasticcera. 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.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com