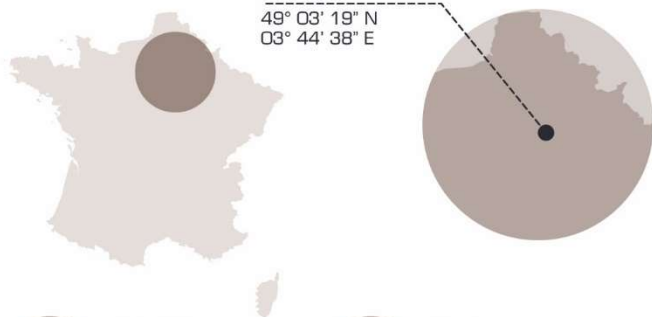


APOLLONIS  
MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE PALMYRE

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

70% Pinot meunier,  
30% Chardonnay

### REGIONE

Champagne, Vallée  
de la Marne

### ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

### DOSAGGIO

0 g

### GRADO ALCOLICO

12%

### AFFINAMENTO

Fino a 3 anni in bottiglia

### NOTE DEGUSTATIVE

Dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate, mentre al palato si presenta vivace, pulito, con un'acidità ben bilanciata e una buona persistenza. Armonico.

### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ad ostriche e crostacei, si sposa bene anche con il salmone affumicato e il sushi.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com