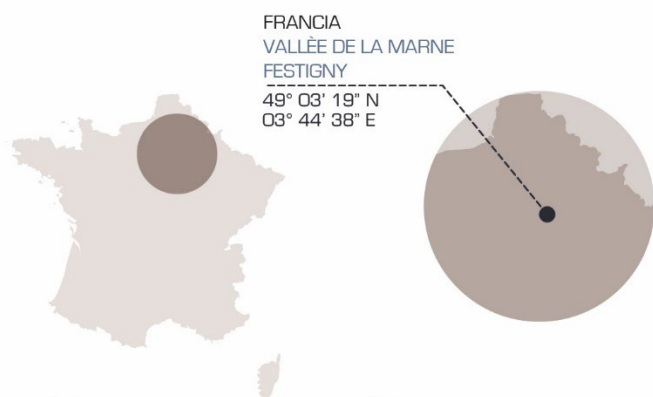


APOLLONIS MICHEL LORIOT
FESTIGNY / FRANCIA



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

40% Meunier
40% Chardonnay
20% Pinot Noir

REGIONE

Champagne, Vallée de la
Marne

**ETÀ MEDIA DELLE
VIGNE**

35 anni

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e sabbioso

DOSAGGIO

8 gr/l, Brut

**AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA**

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Dorato; perlage sottile e persistente. Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela. Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente con i primi di pesce e i crostacei.

COMPOSITION

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Loriot



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it