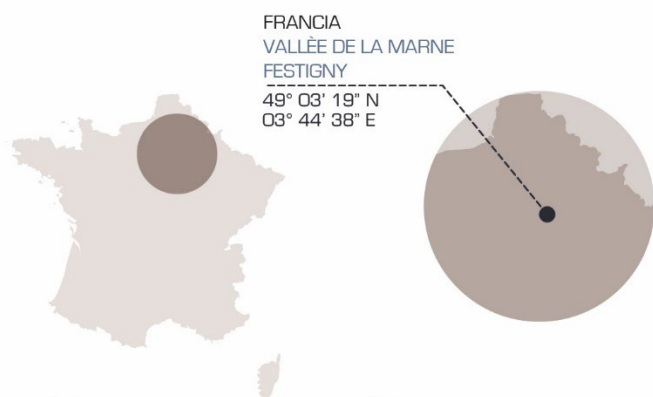


APOLLONIS MICHEL LORiot FESTIGNY / FRANCIA



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

100% Meunier

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

MEUNIER CHAMPAGNE APOLLONIS *Michel Loriot*



NOTE DEGUSTATIVE

Dorato, perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di pera e melone e un cenno di burro fresco. Al palato è fresco, sapido, vivace e con un finale lungamente persistente. Armonico.

ABBINAMENTI

Perfetto con torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati, formaggi di media stagionatura e flan di verdure.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it