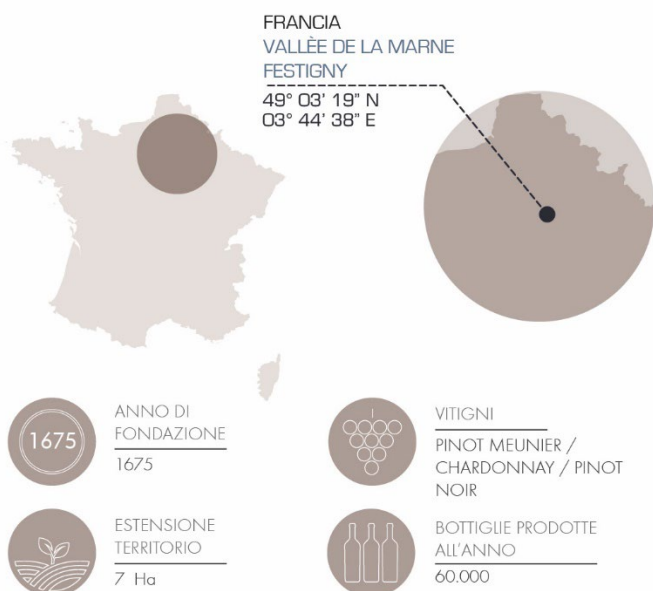


APOLLONIS MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA



**VITIGNO**

100% Chardonnay

**REGIONE**

Champagne, Vallée de la Marne

**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

35 anni

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Terreno argilloso e calcareo

**DOSAGGIO**

5 gr/l, Extra Brut

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

9/10 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

9 °C

SOURCE DU FLAGOT

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Loriot*



**NOTE DEGUSTATIVE**

Dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di prugna, sentori di miele e cenni minerali. Al palato è fine, elegante, con una buona freschezza e un'ottima sapidità.

**ABBINAMENTI**

Ottimo in abbinamento ai molluschi, si sposa bene anche con granchi e aragoste.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it