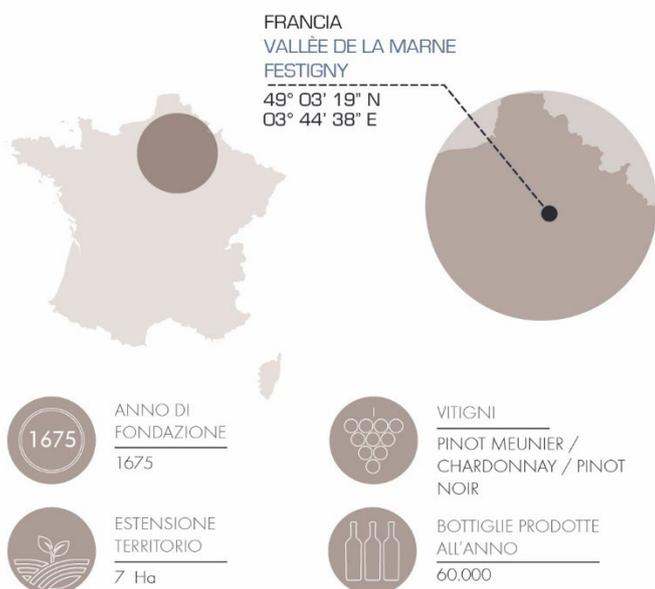


APOLLONIS MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA



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