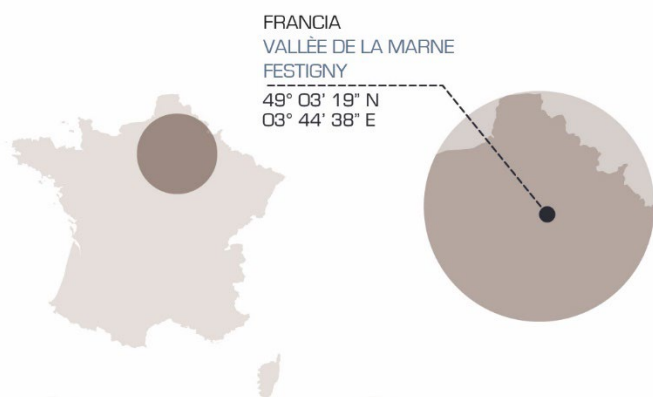


APOLLONIS MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA

TERRA

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Loriot*



1675  
ANNO DI FONDAZIONE  
1675

VITIGNI  
PINOT MEUNIER /  
CHARDONNAY / PINOT  
NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO  
7 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
60.000

**VITIGNO**

60% Meunier  
35% Chardonnay  
5% Pinot Noir

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Terreno calcareo e sabbioso

**REGIONE**

Champagne, Vallée de la Marne

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

3 anni

**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

35 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

9 °C

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore oro chiaro, al naso presenta è delicato con note agrumate, floreali e di mandorla. È morbido e fresco, aromatico con una mineralità che dona lunghezza al palato.

**ABBINAMENTI**

Caviale, ostriche, pesce crudo. Primi piatti come risotto e secondi di pesce (salmone, merluzzo)



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it