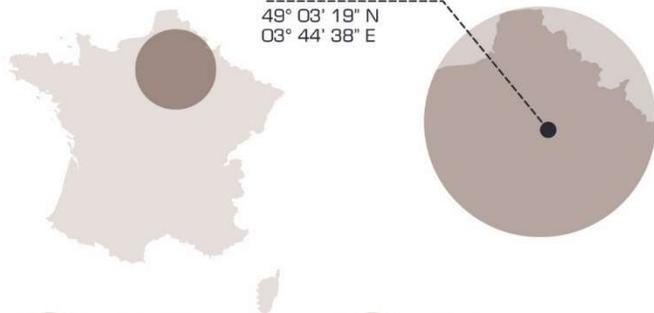


APOLLONIS
MICHEL LORIOT
FESTIGNY / FRANCIA

AUTHENTIC MEUNIER
BLANC DE NOIRS BRUT

APOLLONIS
CHAMPAGNE
Michel Lorient

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% Pinot meunier

GRADO ALCOLICO

12%

REGIONE

Champagne, Vallée
de la Marne

DOSAGGIO

9 g

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

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

Ottimo anche da aperitivo, è ideale con il pesce, in particolare con i gamberi.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com