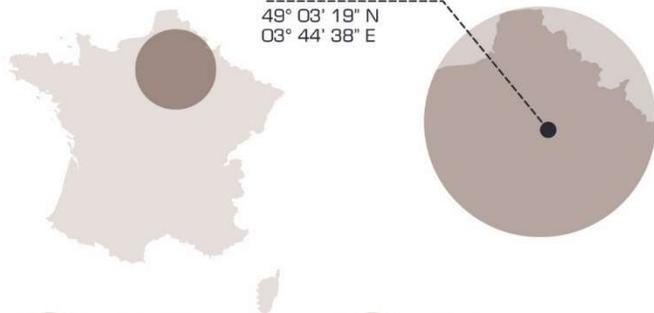


APOLLONIS  
MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE  
INSPIRATION DE SAISON

APOLLONIS  
CHAMPAGNE  
*Michel Loriot*

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

66% Meunier, 34%  
Chardonnay

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

## REGIONE

Champagne, Vallée  
de la Marne

## DOSAGGIO

5g

## ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

## GRADO ALCOLICO

12%

## INVECCHIAMENTO

Fino a 6/7 anni in bottiglia

## NOTE DEGUSTATIVE

Dorato. Perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di mela cotogna e agrumi, sentori di brioche e cenni di cera d'api. Al palato si presenta cremoso, di buona acidità e persistenza, con un finale segnato dalle mandorle tostate.

## ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ai piatti di pesce, sia primi che secondi, si sposa bene anche con i crostacei.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com