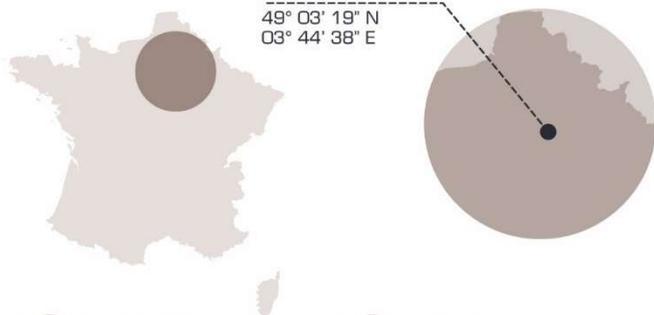


APOLLONIS  
MICHEL LORIOT  
FESTIGNY / FRANCIA

MONODIE MEUNIER  
VIELLES VIGNES  
BLANC DE NOIRS

APOLLONIS  
CHAMPAGNE  
*Michel Lorient*

FRANCIA  
VALLÉE DE LA MARNE  
FESTIGNY  
49° 03' 19" N  
03° 44' 38" E



1675  
ANNO DI FONDAZIONE  
1675

VITIGNI  
PINOT MEUNIER /  
CHARDONNAY / PINOT  
NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO  
7 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
60.000



**VITIGNO**  
100% Pinot meunier

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10/12 °C

**REGIONE**  
Vallée de la Marne,  
Festigny

**DOSAGGIO**  
5 g

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Cordone Speronato

**GRADO ALCOLICO**  
12%

**AFFINAMENTO**  
Fino a 8/9 anni in bottiglia

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Dorato; perlage fine e persistente. Al naso è piacevolmente intenso e si esprime con note di frutta gialla, caramelle alla violetta e un cenno floreale. Al palato è cremoso, fresco e di bella armonia.

**ABBINAMENTI**  
Ottimo con le insalate di rucola e parmigiano, è ideale per accompagnare l'aragosta.

Visconti 43 S.r.l.  
Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)0392301980  
visconti43.com