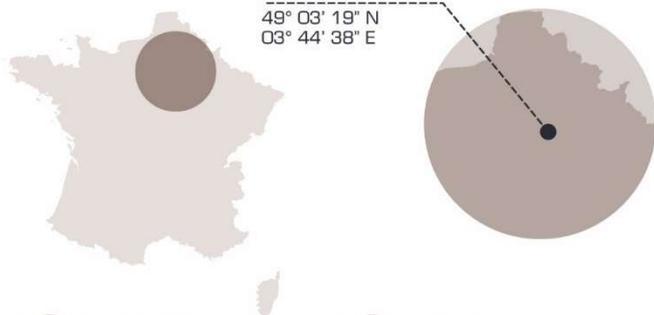


APOLLONIS
MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE PATRIMONY

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

70% Pinot meunier
30% Chardonnay

TIPOLOGIA DI VINO

Vin de Champagne

REGIONE

Champagne,
Vallée de la
Marne

DOSAGGIO

9 g

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

12%

AFFINAMENTO

Fino a 2 anni in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE

Dorato; perlage sottile e persistente. Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela. Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente con i primi di pesce e i crostacei.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com