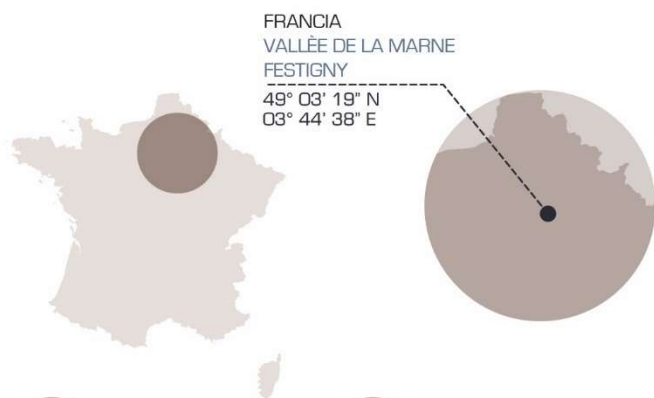


APOLLONIS  
MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE  
THÉODORINE ROSÉ



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1675



VITIGNI  
PINOT MEUNIER /  
CHARDONNAY / PINOT  
NOIR



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
7 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
60.000

**VITIGNO**

40% Chardonnay, 30% Pinot  
Noir, 10% Pinot noir vino  
rosso, 20% Pinot meunier

**REGIONE**

Champagne, Vallée de la  
Marne

**ETA' MEDIA DELLE  
VIGNE**

35 anni

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO**

10/12 °C

**DOSAGGIO**

9 g

**GRADO ALCOLICO**

12%

**AFFINAMENTO**

Fino a 3 anni in bottiglia

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosa salmone; perlage fine e persistente. Al naso si  
esprime con note di fragola e lampone, sentori floreali e un  
cenno di cannella. Al palato è fresco, sapido, di buon equilibrio  
e chiude con una scia agrumata.

**ABBINAMENTI**

Eccellente come aperitivo, si abbina benissimo ai  
crostacei, ai frutti di mare e ai secondi di pesce.  
Particolarmente intrigante con la mortadella.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com