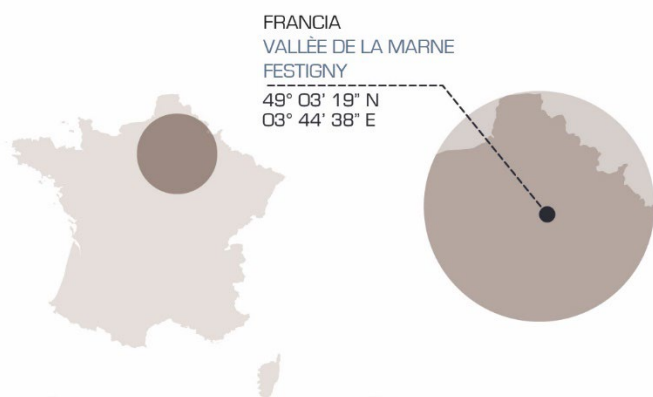


## APOLLONIS MICHEL LORiot FESTIGNY / FRANCIA



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% Meunier

### REGIONE

Champagne, Vallée de la  
Marne

### ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

70 anni

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno calcareo e sabbioso

### DOSAGGIO

5 gr/l, Extra Brut

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8/9 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 °C

### 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.

## MONODIE CHAMPAGNE APOLLONIS *Michel Loriot*



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it