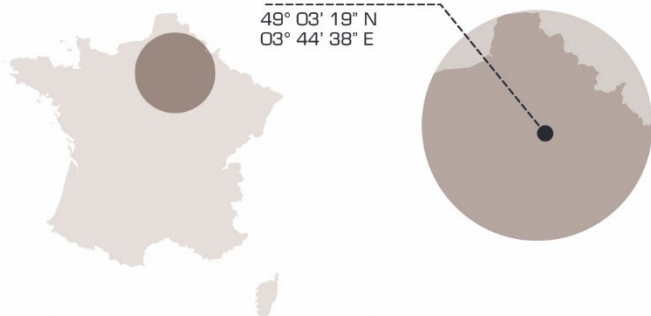


APOLLONIS MICHEL LORiot FESTIGNY / FRANCIA

SAISON

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Loriot

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

50% Meunier
30% Chardonnay
20% Pinot Noir

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno calcareo e sabbioso

REGIONE

Champagne, Vallée de la
Marne

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6/7 anni

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 °C



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.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it