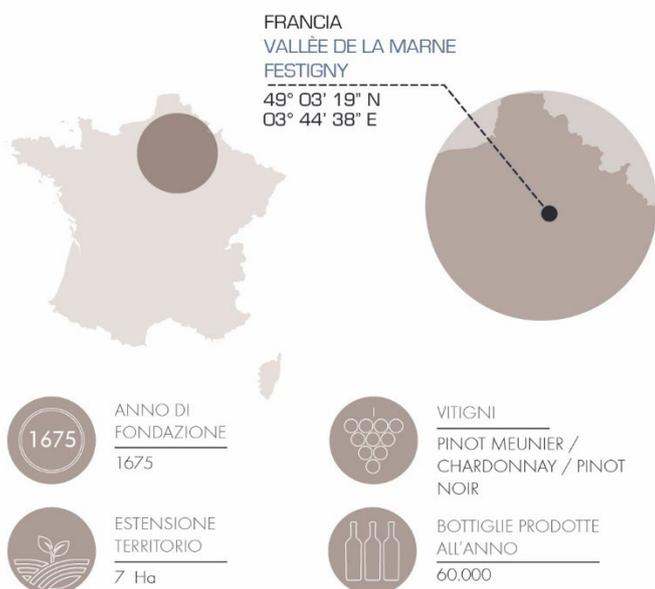


APOLLONIS MICHEL LORiot FESTIGNY / FRANCIA



VITIGNO

40% Meunier
30% Chardonnay
30% Pinot Noir
(10% Pinot Noir
vinificato in rosso)

REGIONE

Champagne, Vallée de la
Marne

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

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.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo

DOSAGGIO

9 gr/l, Brut

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 °C

COMPOSITION ROSÉ

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