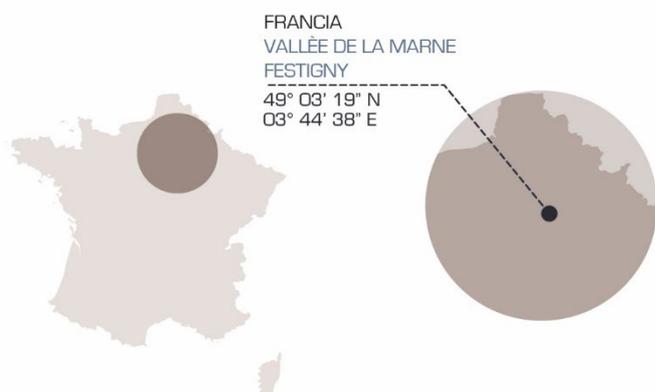


APOLLONIS MICHEL LORiot
FESTIGNY / FRANCIA



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

40% Meunier
40% Chardonnay
20% Pinot Noir

REGIONE

Champagne, Vallée de la
Marne

**ETÀ MEDIA DELLE
VIGNE**

35 anni

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo

DOSAGGIO

18 gr/l, Sec

**AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA**

3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

MARIE LÉOPOLD

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Loriot



NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di mela candita, scorza d'arancia e cenni di crema pasticcera. Al palato è morbido, cremoso, con un'impronta dolce ben bilanciata dalla freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo con il foie gras, si sposa bene anche con un dessert ricco e saporito come la tarte tatin.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it