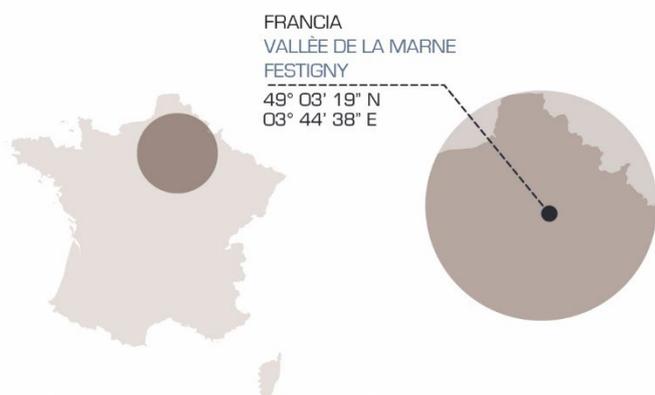


APOLLONIS MICHEL LORiot  
FESTIGNY / FRANCIA



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**

60% Meunier  
30% Chardonnay  
10% Pinot Noir

**REGIONE**

Champagne, Vallée de la  
Marne

**ETÀ MEDIA DELLE  
VIGNE**

35 anni

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Terreno argilloso e calcareo

**DOSAGGIO**

0 gr/l, Extra Brut

**AFFINAMENTO IN  
BOTTIGLIA**

3 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 °C

**NOTE DEGUSTATIVE**

Dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate, mentre al palato si presenta vivace, pulito, con un'acidità ben bilanciata e una buona persistenza. Armonico.

**ABBINAMENTI**

Ottimo in abbinamento a ostriche e crostacei, si sposa bene anche con il salmone affumicato e il sushi.

PALMYRE  
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