

Apollonis

COMPOSITION

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 40% Meunier, 45% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Età medie della vigne 35 anni

Dosaggio 8 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

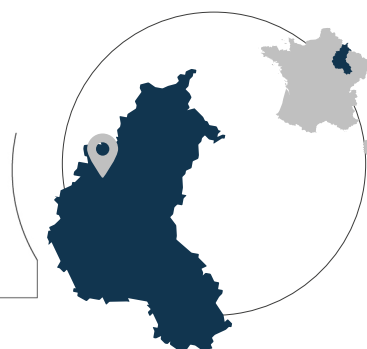
Colore Dorato con perlage sottile e persistente.

Profumo Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela.

Sapore Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente con i primi di pesce e i crostacei.

Temperatura di servizio 9°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Lorient

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,
PINOT NOIR

