

Apollonis

MEUNIER

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 100% Meunier

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

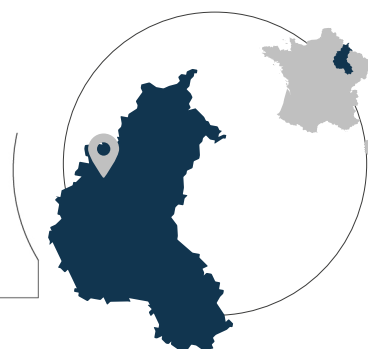
Colore Dorato con perlage fine e persistente.

Profumo Al naso si esprime con note di pera e melone e un cenno di burro fresco.

Sapore Al palato è fresco, sapido, vivace e con un finale lungamente persistente. Armonico.

Abbinamenti Perfetto con torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati, formaggi di media stagionatura e flan di verdure.

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

