Apollonis

MONODIE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 100% Meunier

Tipologia del terreno Terreno calcareo e sabbioso.

Età medie della vigne 70 anni

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 9 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato; perlage fine e persistente.

Profumo Al naso è piacevolmente intenso e si esprime con note di frutta gialla, caramelle alla violetta e un cenno floreale.

Sapore Al palato è cremoso, fresco e di bella armonia.

Abbinamenti Ottimo con le insalate di rucola e parmigiano, è ideale per accompagnare l'aragosta.

Temperatura di servizio 9°





FESTIGNY / CHAMPAGNE











