

Apollonis

PALMYRE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 40% Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Età medie della vigne 35 anni

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

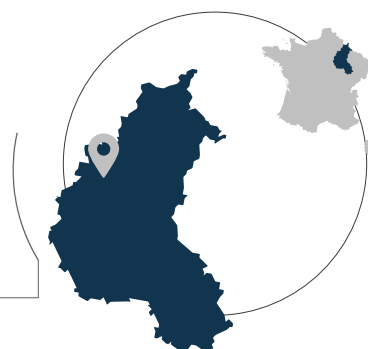
Colore Dorato; perlage fine e persistente.

Profumo Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate.

Sapore 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.

Temperatura di servizio 8°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Lorient

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,
PINOT NOIR

