Apollonis

SAISON

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 50% Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno calcareo e sabbioso.

Età medie della vigne 35 anni

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 8 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato; perlage fine e persistente.

Profumo Al naso si esprime con note di mela cotogna e agrumi, sentori di brioche e cenni di cera d'api.

Sapore Al palato si presenta cremoso, di buona acidità e persistenza, con un finale segnato dalle mandorle tostate.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento ai piatti di pesce, sia primi che secondi, si sposa bene anche con i crostacei.

Temperatura di servizio 9°





FESTIGNY / CHAMPAGNE











