

Apollonis

TERRA

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 60% Meunier, 35% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno calcareo e sabbioso.

Età medie della vigne 70 anni

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

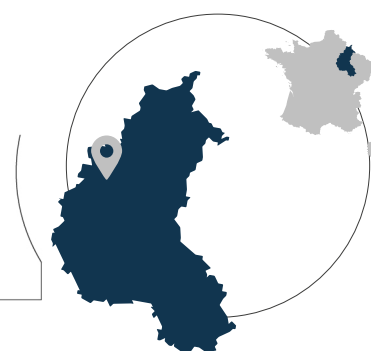
Colore Colore oro chiaro.

Profumo Al naso presenta è delicato con note agrumate, floreali e di mandorla.

Sapore È morbido e fresco, aromatico con una mineralità che dona lunghezza al palato.

Abbinamenti Caviale, ostriche, pesce crudo. Primi piatti come risotto e secondi di pesce (salmone, merluzzo).

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

