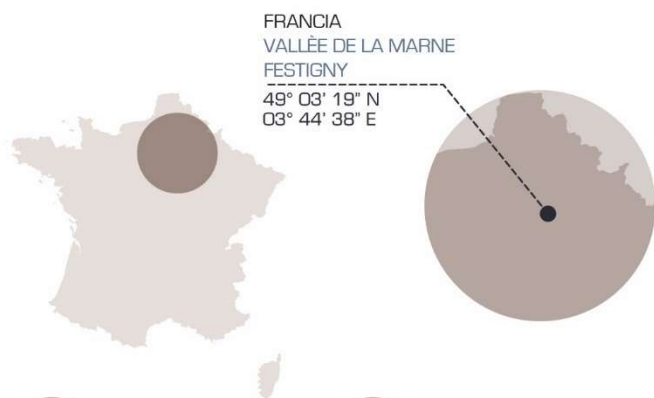


APOLLONIS
MICHEL LORIOT
FESTIGNY / FRANCIA

CHAMPAGNE
LES SOURCES DU FLAGOT
BLANC DE BLANCS

APOLLONIS
CHAMPAGNE
Michel Lorient



ANNO DI FONDAZIONE
1675

VITIGNI
PINOT MEUNIER /
CHARDONNAY / PINOT
NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO
7 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

100% Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

REGIONE

Champagne, Vallée de la Marne

DOSAGGIO

5 g

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

35 anni

GRADO ALCOLICO

12%

AFFINAMENTO

Fino a 9/10 anni in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE

Dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di prugna, sentori di miele e cenni minerali. Al palato è fine, elegante, con una buona freschezza e un'ottima sapidità. Equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ai molluschi, si sposa bene anche con granchi e aragoste.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com