

Apollonis

BLANC DE MEUNIER

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Coteaux Champenois

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 100% Meunier

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Vinificazione 50% vino d'annata e 50% riserva perpetua della cantina.

Invecchiamento 4 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

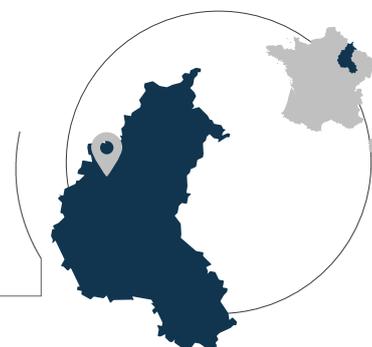
Colore Giallo dorato limpido e brillante.

Profumo Al naso inizialmente spiccano note di limone e albicocca, che si aprono su ricordi più caldi e leggermente speziati.

Sapore Il sorso è vivace e croccante. Emerge ancora la freschezza del limone accompagnata da un rimando più salato e umami, con gli agrumi sempre ben presenti.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a ostriche, salumi come Pata Negra, aragosta e salmone.

Temperatura di servizio 10°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
APOLLONIS
Michel Lorient

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,
PINOT NOIR

