

Apollonis

COMPOSITION ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vallée de la Marne

Vitigno 25% Meunier, 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir (10% vinificato in rosso)

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Età medie della vigne 35 anni

Dosaggio 9 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

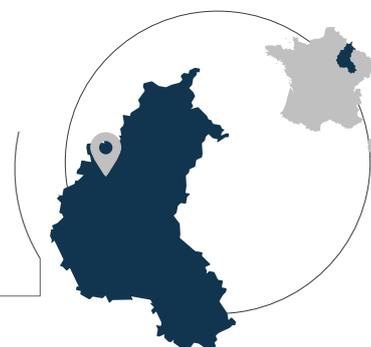
Colore Colore rosa salmone; perlage fine e persistente.

Profumo Al naso si esprime con note di fragola e lampone, sentori floreali e un cenno di cannella.

Sapore Al palato è fresco, sapido, di buon equilibrio e chiude con una scia agrumata.

Abbinamenti Eccellente come aperitivo, si abbina benissimo ai crostacei, ai frutti di mare e ai secondi di pesce. Particolarmente intrigante con la mortadella.

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

