



VISCONTI43

# APOLLONIS

Schede tecniche

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Lorient*

Apollonis

# COMPOSITION

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 40% Meunier, 45% Chardonnay, 15% Meunier

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

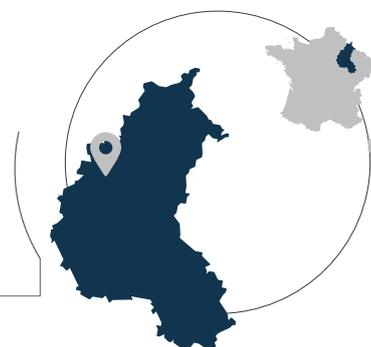
**Colore** Dorato con perlage sottile e persistente.

**Profumo** Al naso è fine e si esprime con note dominanti di agrumi e mela.

**Sapore** Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente con i primi di pesce e i crostacei.

**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



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

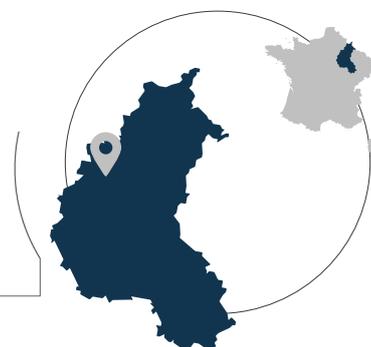
**Colore** Colore rosa salmone; perlage fine e persistente.

**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



Apollonis

# MEUNIER

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 100% Meunier

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 8 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

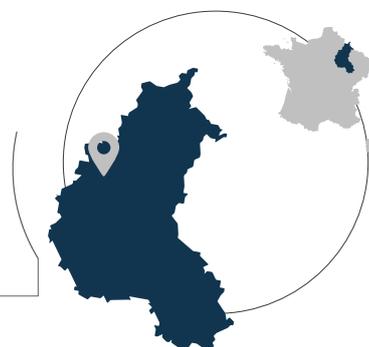
**Colore** Dorato con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso si esprime con note di pera e melone e un cenno di burro fresco.

**Sapore** Al palato è fresco, sapido, vivace e con un finale lungamente persistente. Armonico.

**Abbinamenti** Perfetto con torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati, formaggi di media stagionatura e flan di verdure.

**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



Apollonis

# PALMYRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 40% Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

**Affinamento sui lieviti** 36 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

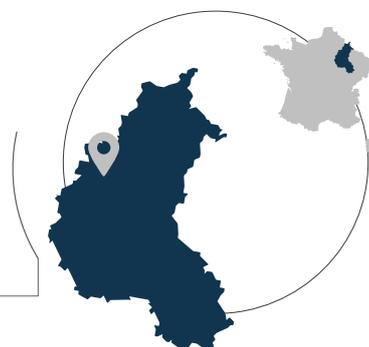
**Colore** Dorato; perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso si esprime con tenui sfumature fruttate.

**Sapore** Al palato si presenta vivace, pulito, con un'acidità ben bilanciata e una buona persistenza. Armonico.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a ostriche e crostacei, si sposa bene anche con il salmone affumicato e il sushi.

**Temperatura di servizio** 8°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Lorient*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,  
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR



Apollonis

# MARIE LÉOPOLD

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 40% Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 18 gr/l, Sec

**Affinamento sui lieviti** 36 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

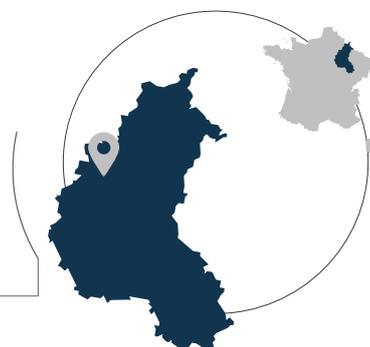
**Colore** Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso si esprime con note di mela candita, scorza d'arancia e cenni di crema pasticcera.

**Sapore** Al palato è morbido, cremoso, con un'impronta dolce ben bilanciata dalla freschezza.

**Abbinamenti** Ottimo con il foie gras, si sposa bene anche con un dessert ricco e saporito come la tarte tatin.

**Temperatura di servizio** 8°



FESTIGNY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Lorient*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,  
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR



Apollonis

# SOURCES DU FLAGOT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e sabbioso.

**Età medie della vigne** 35 anni

**Dosaggio** 5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 84 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

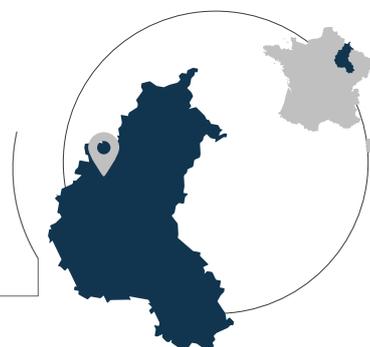
**Colore** Dorato; perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso si esprime con note di prugna, sentori di miele e cenni minerali.

**Sapore** Al palato è fine, elegante, con una buona freschezza e un'ottima sapidità.

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

**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



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

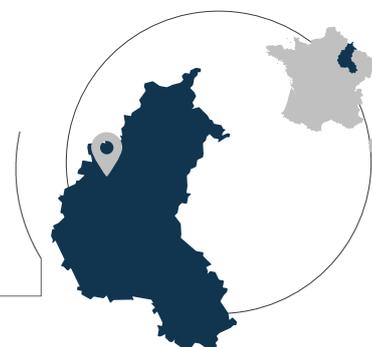
**Colore** Dorato; perlage fine e persistente.

**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

CHAMPAGNE  
**APOLLONIS**  
*Michel Lorient*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1675

 ENOLOGO | MICHEL LORIENT,  
MARIE PETIT LORIENT

 VITIGNI | MEUNIER, CHARDONNAY,  
PINOT NOIR



Apollonis

# MONODIE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vallée de la Marne

**Vitigno** 100% Meunier

**Tipologia del terreno** Terreno calcareo e sabbioso.

**Età medie della vigne** 70 anni

**Dosaggio** 5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 9 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

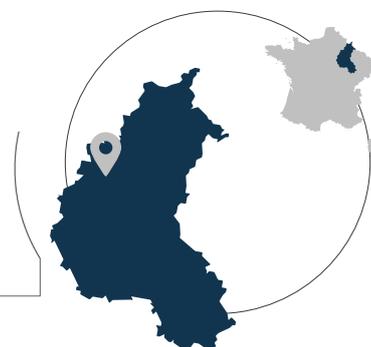
**Colore** Dorato; perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso è piacevolmente intenso e si esprime con note di frutta gialla, caramelle alla violetta e un cenno floreale.

**Sapore** Al palato è cremoso, fresco e di bella armonia.

**Abbinamenti** Ottimo con le insalate di rucola e parmigiano, è ideale per accompagnare l'aragosta.

**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



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

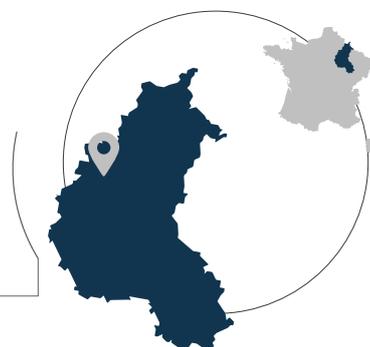
**Colore** Colore oro chiaro.

**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



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

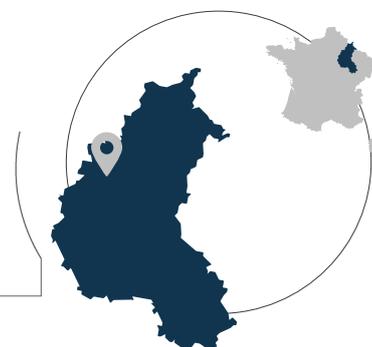
**Colore** Giallo dorato limpido e brillante.

**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

