

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

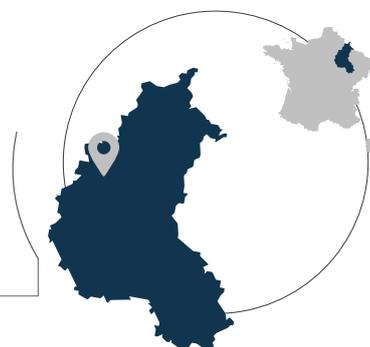
Colore Dorato; perlage fine e persistente.

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

