



AR LENOBLE CUVÉE RICHE

25% Chardonnay – Chouilly Grand Cru

30% Pinot Noir – Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier – Damery, Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2012

Vins de réserve : 35%

Proportion de vins sous bois: 18%

Dosage: 32g/l

Température de service: 9° - 10°C

Associations mets-vins: Foie gras, poulet rôti, Som yam thaïlandais, fromages de chèvre, Comté 36 mois



AR LENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble