



ARLENOBLE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS VINTAGE 2012

100% Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

Proportion de vins sous bois : 35%

Dosage: 5 g/l

Température de service : 11° - 12°C

Accords mets / vins : viande blanche, volaille, lotte au safran, risotto aux champignons, ris de veau à la grenobloise, vieux cheddar



ARLENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble