



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY "MAG 15"

CEPAGE : Chardonnay 100 %

DOSAGE : 2 g/l

CRU : Chouilly

VINS DE RESERVE : 45 %

BASE VINTAGE : 2015

TEMPERATURE DE SERVICE : 10° - 11°C

ACCORDS METS / VINS : poisson grillé, crustacés,

langoustines sauce sucrée salée, queues d'écrevisses

sautées au curry, soufflé au fromage



AR LENOBLE
Champagne