



AR LENOBLE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BISSEUIL VINTAGE 2012

CEPAGE : Pinot Noir 100 %

DOSAGE : 3 g/l

CRU : Bisseuil

TEMPERATURE 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



AR LENOBLE
Champagne