



CHAMPAGNE AR LENOBLE BRUT NATURE mag 14

25% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

30 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2014

Vins de Réserve perpétuelle : 35%

Dosage : 0 g/l

Température de service : 9° - 10°C



ARLENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

[@ARLenoble](https://www.instagram.com/ARLenoble)