



CHAMPAGNE AR LENOBLE INTENSE 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 : 40%

Dosage : 5g/l

Température de service : 9° - 10°C



ARLENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble