



## ARLENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY – mag 17

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Vin de base : récolte 2017

Vins de réserve perpétuelle : 35%

Dosage : 2 g/l

Température de service : 10° - 11°C

Accords mets / vins : poisson grillé, langoustines sauce légèrement agrumes,  
tartare de tourteau, pâtes au parmesan, chèvre frais.



ARLENOBLE  
*Champagne*

[www.champagne-arlenoble.com](http://www.champagne-arlenoble.com)

[www.facebook.com/ARLenoble](https://www.facebook.com/ARLenoble)

@ARLenoble