



**ARLENOBLE
BRUT NATURE - mag 16**

20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

35 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2016

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 0 g/l

Température de service : 9° - 10°C



ARLENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble