



**A.R LENOBLE**  
**CUVEE GENTILHOMME GRAND CRU BLANC DE BLANCS**  
**CHOUILLY MILLESIME 2013**

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Dosage : 2g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs, vendange 2013.

La dégustation :

Le nez est riche de fruits secs, grillés et notes de fruits blancs. La bouche est ample avec des arômes agrumes et une finale précise et longue.

Les accords :

Ce Champagne sera parfait à l'apéritif à l'automne ou en hiver. Il accompagnera une belle volaille de Bresse mais aussi des fromages tels qu'un Comté affiné 24 mois ou un vieux parmesan.

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

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

@ARLenoble