



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Bourgogne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2025

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost

## SAINT-AUBIN LE BAN 2017, HENRI PRUDHON

Usædvanligt meget vin for pengene! Flot hvid kommune-bourgogne lavet på ren Chardonnay fra Saint Aubin, en lidt ukendt kommune, der ligger som nabo til Puligny og Chassagne-Montrachet - nok det bedste sted at kigge hen for høj kvalitet, der er til at betale. Traditionel vinifikation - ingen tilsætning af gær. Vinificeret og lagret på brugte fade.

Flot, slank hvid Bourgogne høj syre og lang eftersmag. Flot intensitet og balance på dette niveau.

Velegnet til de fleste retter med stegt fisk, skaldyr eller fjerkræ. Også rigtig flot til komælksost.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**