



## OST & VIN - DET PERFEKTE MATCH

Lige børn leger ofte bedst, når det gælder mad og vin. Der er dog undtagelser, hvor modsætninger mødes og skaber fantastiske kombinationer. Et eksempel på dette er den stærke, salte og fede Roquefort, der går perfekt med søde sauternes-lignende vine.

### **1 fl. Saussignac Autrefois 2013, Couleurs d'Aquitaine**

Lavet på en blanding af Muscadelle, Sauvignon Blanc og Semillon. Druerne er høstet sent let angrebne af ædel råddenskab, botrytis, hvilket er med til at koncentrere sukker og smagsstoffer i mosten.

Flot gylden dessertvin i lettere Sauternes-stil med flot botrytis. Intense sødmefulde noter af abrikoser, tørrede frugter, lys honning og en frisk balanceret syre.

### **300-330g. Roquefort Vieux Berger**

Verdens bedste Roquefort. Vieux Berger er den eneste håndlavede Roquefort og har under 1% af markedet. Vieux Berger er leverandør til private og de bedste franske restauranter. Mere cremet og afrundet.

Et forunderligt og herligt smagsmissil, der skal opleves!

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