



HENRI PRUDHON & FILS
VITICULTEURS

SAINT-AUBIN

Saint-Aubin 1er Cru « Les Frionnes »



- Surface : 98 ares 69
- Couleur : rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Localisation : Saint-Aubin. Coteau situé entre Saint-Aubin et Gamay.
- Vignoble : plusieurs parcelles de 30 à 60 ans. Argilo-calcaire, exposition est-sud-est.

Cuvasion de 10 jours, élevage en fût de chêne. Très peu de fût neuf. MEB au bout de 8 à 10 mois.

Comme les Perrières en blanc, Les Frionnes constituent une cuvée « historique » du domaine, embouteillée dès le début des années 80. Vin riche et ample, d'une grande complexité. La mise en bouteille précoce permet de conserver la fraîcheur et le fruité. A associer avec un plat plus riche de viande en sauce.

