



Photo non contractuelle

**Appellation** Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru  
**Climat, Cuvée** Les Frionnes  
**Domaine, Maison** Prudhon

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Côte de Beaune

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Pinot Noir  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** Fût de Chêne

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 5 à 15 ans  
**Température de service** 15 ou 16°C

**Robe** Rubis  
**Nez, Bouche** Petits fruits mûrs, menthe  
**Caractère du vin** Assez puissant  
**Longueur en bouche** Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** /  
**Entrée chaude ou froide** Tourte au foie gras  
**Poisson, Fruits de mer** /  
**Viande blanche, Volaille** Lasagnes au poulet  
**Viande rouge, Gibier** Filets de faisan  
**Plat principal** Bœuf Bourguignon  
**Fromage** Rollot  
**Dessert** /