



## Leroux Auxey-Duresses

Hvitvin / Frankrike / Burgund

### Fakta

---

**Veil. pris horeca:** NOK. 294,43  
eks. MVA

**Pris Vinmonopolet:** NOK.  
378,00 inkl. MVA

**Best. nr. EPD:** 2000131

**Best. nr. SAP:** 9029061

**Vinmonopolnr:** 5942701

**Druemateriale:** 100%  
Chardonnay

**Produsent:** Leroux, Benjamin

**Volum:** 75 cl

**Årgang:** 2018

**Land:** Frankrike

**Appellasjon:** AOC

Auxey-Duresses

**Sortiment:** Bestillingsutvalget

**Passer til:** Lyst kjøtt, Fisk

---

### Opprinnelse

Fra vinmarkspalter nær appallasjonsgrensen mot Meursault.

### Vinifikasjon

Klassisk burgundvinifikasjon med 18 måneders lagring på 300 l fat, hvorav 8 % nye.

### Smaksbeskrivelser

Åpen, frisk og tiltalende eple-, smør- og sitruspreget duft, avdempet fatpreg og fint mineralpreg skinner igjennom. God fylde, presis, syrlig og frisk i hele smakskurven, lang avslutning.

### Bruksområde

Velegnet vin til litt rike fiskeretter samt lyst kjøtt som kylling og kalv og også til kraftige skaldyrretter. Serveringstemperatur: 11-13 grader. Må gjerne få litt luft i en karaffel ved servering.

