



Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatoiements grenat. Bouquet délicat, aux notes de sucre candi de cèdre et de raphia; parfums de thé fraîchement fermenté, finement caramélisé; nez d'une grande finesse, souligné d'épices extrême-orientales. Gouleyant et séveux en bouche, séillant même; tout de finesse, il offre ses charmes dès la dégustation sur tonneau.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: Second vin du Château Ausone

Vol. alcool: 14.5%

Artikelnummer: 0503222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC
Second vin du Château Ausone

Herkunft: France
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.