



## 2016 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

St-Emilion & Satellites

**Producteur:**

Château Ausone

**Notation(s):**

Parker 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Référence:**

0461716

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Ausone**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** 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.