



2013 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): René Gabriel 19/20, James Suckling 91–92/100

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

Référence: 0461713

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):	René Gabriel 19/20, James Suckling 91–92/100
Cépage(s):	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
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 déguster.