



"L'une des références ultimes de Saint-Emilion en passe d'entrer dans la légende."

2012 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

| | |
|---------------------------|--|
| Notation(s): | Parker 96+/100 |
| Pays d'origine: | France |
| Cépage(s): | 55% Cabernet Franc, 45% Merlot |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| 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. |
| 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. |
| Apogée: | jusqu'en 2045 |
| Producteur: | Château Ausone |
| Emballage: | Caisse bois de 1 |
| Référence: | 0461712075B1000 |

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 96+/100
Cépage(s): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot
Apogée: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 14.5 %
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.