# 2012 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

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

**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 96+/100 |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2045 |
| **Cépage(s):** | 55% Cabernet Franc, 45% Merlot |
| **Référence:** | 0461712 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch