



2022 Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

Note de dégustation:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements 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, pétillant même; tout de finesse, il offre ses charmes dès la dégustation sur tonneau.

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):	
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0503222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC

Second vin du Château Ausone

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

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
déguster.