



## Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Uno dei Saint-Emilion più perfetti e classici.

### **Beschreibung:**

Château Ausone è sinonimo di vigneti da sogno in posizioni perfette e di vini assolutamente spettacolari che non hanno rivali nella loro capacità di bilanciare intensità e finezza, potenza e mineralità. A Roc Blancan, che letteralmente significa "la roccia bianca", Château Ausone si trova su un pendio dove le viti sono profondamente radicate nel calcare e le botti sono conservate in cave sotterranee. La famiglia Vauthier si occupa di questo vigneto speciale dal 1690. Oggi, Alain e la figlia maggiore Pauline rappresentano la decima e l'undicesima generazione alla guida di questa azienda vinicola all'avanguardia e famosa in tutto il mondo. Château Ausone comprende sette ettari di vigne su piccole terrazze che, incorniciate da pietre, non solo sono protette dal vento, ma sono anche rivolte verso est-sud-est per catturare in modo ottimale i raggi del sole - condizioni privilegiate che si riflettono chiaramente nella nobile fragranza e nel nobile gusto di questo Saint-Émilion.

### **Degustationsnotiz:**

Un bouquet di intensa delicatezza, particolarmente fine e fragrante: frutta candita, amarena, note di zucchero candito e tè Darjeeling appena fermentato, e ancora violette, ribes nero e legni pregiati. Il palato è a dir poco perfetto: tannini morbidi e fondenti, armonia totale, aromi di bacche nere e liquirizia prima di un interminabile finale di malto scuro, bacche di vaniglia e pere caramellate. Questa bottiglia contiene uno dei Saint-Emilion più perfetti e classici. Presto diventerà una leggenda, assurgendo al rango di Ausone grandissime. Quando un Bordeaux è uguale a un Romanée-Conti, è un Ausone!

### **Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0461709

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ausone

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Wine Spectator 97-100/100, Parker 98+/100,  
WeinWisser 20/20, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decentarlo.