



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:

Profondo e complesso bouquet di ciliegia selvatica, grafite e violetta, seguito da scorza di arancia rossa e ribes. Magnifica precisione al palato, setoso, scattante e vibrante, con tannini stretti e corpo perfetto. Questo St-Emilion mostra la sua grande classe nel finale esplosivo e infinito, con sfumature di frutti rossi, profonda mineralità e sublime astringenza.

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: 13.0%

Artikelnummer: 0461714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 20/20
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.