



Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore cremisi scuro, con un disco pieno e scintillante di colore rosso granato al centro. Bouquet delicato, con note di zucchero candito, cedro e rafia; sentori di tè appena fermentato, finemente caramellato; un naso di grande finezza, sottolineato da spezie dell'Estremo Oriente. Al palato questo vino è vivace e seducente, addirittura seducente. È un vino di grande finezza, che offre il suo fascino fin dall'assaggio in botte.

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: Second vin du Château Ausone

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 0503222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC
Second vin du Château Ausone

Herkunft:	Francia
Vol. alcolici:	14.5%
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.