



2010 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Ausone

Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 98+/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Numero di articolo: 0461710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 98+/100
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.