



2016 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: Parker 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Numero di articolo: 0461716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, James
Suckling 98/100

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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