



2022 Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

Nota di degustazione:

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.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Ausone
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0503222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC

Second vin du Château Ausone

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: 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.