



2011 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

\"Secondo Parker, l'Ausone 2011 è uno dei più grandi vini prodotti da Alain Vauthier.

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 95+/100, James Suckling /100

Gradazione alcolica: 13.5 % **Maturità:** fino a 2055

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Numero di articolo: 0461711



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A St-Emilion AOC

Origine:

Parker 95+/100, James Suckling /100 Valutazioni: Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

fino a 2055 Maturità: Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.