



## 2009 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Saint-Emilion parmi les plus parfaits et les plus classiques.

### Description:

Le Château Ausone est synonyme de vignobles de rêve très bien situés et de vins absolument spectaculaires qui n'ont pas leur pareil pour équilibrer l'intensité et la finesse, la puissance et la minéralité. Au lieu-dit Roc Blancan, qui signifie littéralement «le rocher blanc», le Château Ausone est situé sur un versant où les vignes sont profondément enracinées dans le calcaire et où les fûts sont entreposés dans des carrières souterraines. Depuis 1690 déjà, la famille Vauthier veille sur ce vignoble particulier. Aujourd'hui, Alain et sa fille aînée Pauline représentent la dixième et la onzième génération à la tête de ce domaine viticole de pointe mondialement connu. Le Château Ausone comprend sept hectares de vignes sur de petites terrasses qui, encadrées de pierres, sont non seulement protégées du vent, mais aussi orientées est-sud-est pour capter de manière optimale les rayons du soleil - des conditions privilégiées qui se reflètent clairement dans le parfum noble et le goût noble de ce Saint-Émilion.

### Note de dégustation:

Bouquet d'une intense délicatesse, particulièrement fin et parfumé: fruits confits, cerise noire, notes de sucre candi et de thé Darjeeling fraîchement fermenté, et encore de la violette, du cassis et des bois précieux. La bouche n'est que perfection: tanins fondants et tendres, harmonie totale, arômes de baies noires et de réglisse avant une fin de bouche interminable de malt foncé, de gousse de vanille et de poires caramélisées. Ce flacon contient l'un des Saint-Emilion les plus parfaits et les plus classiques. Bientôt une légende, qui se hissera au rang des Ausone grandissimes. Lorsqu'un Bordeaux équivaut à un Romanée-Conti, c'est un Ausone!

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Ausone
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20, Wine Spectator 97-100/100, Parker 98+/100, WeinWisser 20/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Franc, 40% Merlot
<b>Référence:</b>	0461709

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Ausone**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 20/20, Wine Spectator 97–100/100,  
Parker 98+/100, WeinWisser 20/20  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.