



## 2010 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 profond et complexe, cerise sauvage, graphite et violette, puis en deuxième nez zestes d'orange sanguine et groseilles rouges. Magnifique précision dans la bouche soyeuse, racée et vibrante, tannins serrés et corps parfait. Ce St-Emilion montre sa grande classe dans la finale explosive et interminable, sur des nuances de baies rouges, une profonde minéralité et une sublime astringence.

### 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.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Producteur:** Château Ausone

**Notation(s):** Score 20/20, James Suckling 98/100, Parker 98+/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):**

**Référence:** 0461710

## 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, James Suckling 98/100, Parker 98+/100  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.