



2010 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Uno dei Saint-Emilion più perfetti e classici.

Descrizione del vino:

Château Ausone è sinonimo di vigneti da sogno in posizioni perfette e di vini assolutamente spettacolari che non hanno rivali nella loro capacità di bilanciare intensità e finezza, potenza e mineralità. A Roc Blancan, che letteralmente significa "la roccia bianca", Château Ausone è situato su un pendio dove le viti sono profondamente radicate nel calcare e le botti sono conservate in cave sotterranee. La famiglia Vauthier si occupa di questo vigneto speciale dal 1690. Oggi, Alain e la figlia maggiore Pauline rappresentano la decima e l'undicesima generazione alla guida di questa azienda vinicola all'avanguardia e famosa in tutto il mondo. Château Ausone comprende sette ettari di vigne su piccole terrazze che, incorniciate da pietre, non solo sono protette dal vento, ma sono anche rivolte verso est-sud-est per catturare in modo ottimale i raggi del sole: condizioni privilegiate che si riflettono chiaramente nella nobile fragranza e nel nobile gusto di questo Saint-Émilion.

Nota di degustazione:

Bouquet molto profondo e complesso, ciliegia selvatica, grafite e violette. Scorza di arancia rossa e ribes rosso nel secondo attacco. Al palato, stratificato, ha una precisione straordinaria, una consistenza setosa, un corsetto di tannini ben intrecciato, una corsa vibrante e un corpo perfettamente modellato. Nel finale, simile a una catapulta, il St.-Émilion mostra tutta la sua classe ed emana un profumo di bacche rosse, profonda mineralità e sublime astringenza.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Ausone

Valutazioni: Score 20/20, James Suckling 98/100, Parker 98+/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu genießen.

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0461710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, James Suckling 98/100, Parker 98+/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.