



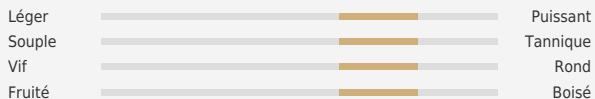
CHÂTEAU AUSONE

PRODUIT

Le Château Ausone, situé sur les coteaux argilo-calcaires de Saint-Émilion, produit des vins d'exception depuis l'époque romaine. Le millésime 2016 est issu d'un assemblage de 50 % de Merlot et 50 % de Cabernet Franc, provenant de vignes âgées en moyenne de 51 ans. Après une vinification en cuves en chêne, le vin a été élevé pendant 20 mois dans des barriques, dont 80 % étaient neuves.

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez offre une complexité aromatique avec des notes de violette, de cerise noire, de chocolat, de fruits noirs mûrs, d'épices et de cèdre. En bouche, l'attaque est ample, les tanins sont fins et veloutés, soutenus par une belle fraîcheur. La finale est longue, marquée par des nuances de fruits noirs, de chocolat et une touche minérale.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Robert Parker : 99/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Franc, Merlot