



CHÂTEAU AUSONE

PRODUIT

Château Ausone, gelegen op de klei-kalksteenhellingen van Saint-Émilion, produceert al sinds de Romeinse tijd uitzonderlijke wijnen. De oogst van 2016 is een blend van 50% Merlot en 50% Cabernet Franc, afkomstig van wijnstokken die gemiddeld 51 jaar oud zijn. Na vinificatie in eikenhouten vaten rijpte de wijn 20 maanden in vaten, waarvan 80% nieuw.

De kleur is diep robijnrood. De neus biedt aromatische complexiteit met tonen van viooltjes, zwarte kers, chocolade, rijp zwart fruit, kruiden en cederhout. In de mond is de aanzet vol, met fijne, fluweelzachte tannines, ondersteund door een aangename frisheid. De afdronk is lang, gekenmerkt door nuances van zwart fruit, chocolade en een minerale toets.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Vif		Rond
Fruité		Boisé



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