

LA CHAPELLE D'AUSONE 2014



La Chapelle d'Ausone es el segundo vino de Château Ausone.

Chateau Ausone es una de las pocas propiedades vinícolas famosas de Burdeos que pocas veces han cambiado de manos en los últimos años. De hecho, sólo 3 familias diferentes han sido dueños de esta finca de Saint-Émilion desde sus inicios.

La familia Lescours, del siglo XIII al XVI. Seguido por Jacques de Lescure y sus herederos en el siglo XVII. Al final del siglo XVII, la familia Chatonnet-Cantenat junto con la familia Dubois-Challon-Vauthier se hizo cargo. Hoy en día, Alain Vauthier dirige Château Ausone junto con su hija Pauline Vauthier.

Al preguntar a cualquier productor de vino de Burdeos o propietarios de Châteaux, la inmensa mayoría coinciden en que el mejor terroir en Burdeos lo posee Château Ausone. Este terroir, junto con las habilidades de Alain Vauthier han convertido Château Ausone en uno de los mejores productores del mundo.

Añada:	2014
Productor:	La Chapelle d'Ausone 2014
Denominación:	Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Saint-Émilion
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	13,5°
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Merlot 50%, Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 10%
Edad del viñedo:	50 años
Densidad de la plantación:	6.500-12.600 cepas/ha
Superficie del viñedo:	7 ha
Suelo:	Arcilla y piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	33 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Depósitos de madera
Crianza:	18-20 meses
Tipo de bodega:	Roble francés, 85% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

LA CHAPELLE D'AUSONE 2014

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos (2014)

Robert Parker: 88-91 puntos (2013)

Robert Parker: 93 puntos (2012)

Robert Parker: 91 puntos (2011)

NOTAS DE CATA

Este vino es aromático y se eleva con una intensidad maravillosa con sabores concentrados y a la vez sutiles, estratificados y largos. La fruta negra se mezcla con el cacao y el regaliz con un toque de violeta y frambuesa. Hay una ligereza en los aromáticos contrastada por una intensa persistencia en el paladar.