

## CHÂTEAU AUSONE

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Château Ausone**, uno de los vinos más exclusivos y prestigiosos de **St. Emilion, Right Bank, Burdeos**. Ausone es sinónimo de **elegancia, precisión y longevidad**, y su reputación internacional lo convierte en un referente global de cómo terroir y cuidado extremo producen vinos memorables.

### Historia y ubicación:

Château Ausone se encuentra en la colina de **St. Emilion**, sobre suelos de **grava y piedra caliza**, en un microclima excepcional para la producción de Merlot y Cabernet Franc. Su historia se remonta al siglo XVIII, y se reconoce como **Premier Grand Cru Classé (A)**, el nivel más alto de la clasificación de St. Emilion. La bodega ha pertenecido a familias históricas y actualmente es administrada con un enfoque en calidad y consistencia internacional.

### Terroir y características:

Los viñedos de Ausone son pequeños y de pendiente pronunciada, lo que garantiza **exposición óptima al sol y drenaje perfecto**. Su blend se compone principalmente de **Merlot y Cabernet Franc**, generando vinos con **taninos finos, fruta concentrada y aromas de cereza negra, violeta, tabaco y mineralidad**. Su estilo es elegante, refinado y gastronómico, con capacidad de guarda prolongada.

### Wine Facts y presencia mundial:

- Premier Grand Cru Classé (A) en St. Emilion
- Capacidad de guarda: 30–50 años
- Aromas: frutos rojos y negros, flores, tabaco, cedro, mineralidad
- Distribución internacional: coleccionistas, restaurantes top, subastas y guías internacionales
- Reconocido por consistencia, finura y expresión del terroir

### Dueño y enólogo:

- **Dueño:** Alain Vauthier
- **Enólogo:** Alain Vauthier supervisa vinificación y crianza, manteniendo identidad y estilo año tras año

### Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque nuestros viñedos del Valle de Guadalupe y Ojos Negros no replican exactamente el terroir de St. Emilion, los principios de Ausone se aplican: **estructura, fruta, equilibrio y gastronomía**. Nuestros ensambles de Merlot y Cabernet Franc reflejan estos valores, ofreciendo vinos listos para **acompañar borrego, rib eye, solomillo y costilla braseada**, potenciando la experiencia gastronómica del menú Deckman's

### Maridaje práctico:

- Tintos → rib eye, borrego, solomillo, costilla braseada
- Platos con hierbas y reducciones → resaltan complejidad y armonía del vino

### Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Château Ausone o St. Emilion, conecta con la carta mexicana:

“Si le gusta Ausone, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma elegancia y balance, con identidad mexicana, perfecto para su plato.”

### Cierre motivacional:

Château Ausone nos enseña que **precisión, cuidado y terroir excepcional producen vinos memorables**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, consistencia y pasión**, cada copa y cada mesa, elevando el servicio y la experiencia del cliente a nivel internacional.