

CHÂTEAU AUSONE
3 3 3 3 0 SAINT-EMILION

Tél : 05 57 24 24 57 Fax : 05 57 24 24 58
e.mail : chateau.ausone@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

Technical Information

2006

CHÂTEAU AUSONE
1er Grand Cru Classé "A"

Création du vignoble / Vineyard creation

Depuis les premiers siècles après J.C. / *Since the first centuries after J.C.*

Propriétaires / Owners

Famille VAUTHIER / *VAUTHIER Family*

Gérant / Manager

Alain VAUTHIER

Oenologue consultant / Consulting Oenologist

Michel ROLLAND

Maître de chai / Cellar master

Philippe BAILLARGUET

Chef de culture / Vineyard Manager

Laurent VALLET

Superficie / Vineyard area

7 hectares / *17.3 acres*

Densité de plantation / Plantation of density

6 500 - 12 600 pieds/ha - *2631 - 5922 plants/acre*

Géologie / Soil

Argilo-calcaire et calcaire sur calcaire à astéries / *Clay, limestone with asterias.*

Age moyen des vignes / Average vines age

50 ans / *50 years*

Rendement / Yield

33 hl/ha

Encépagement / Grape varieties

Cabernet Franc 55%

Merlot 45%

Chapelle d'Ausone: 70 % merlot

30 % cabernet franc

Elevage / Ageing

Vinification traditionnelle en cuves bois / *Traditional wood vats winemaking*

Selon le millésime fermentations et cuvaisons de 4 à 5 semaines en cuves bois avec thermorégulation, puis élevage durant environ 20 mois en barriques 100 % chêne neuf.

Depending on the vintage, fermentation and maceration from 3 to 5 weeks in thermoregulated wooden vats then ageing for about 2 years in new oak barrels.

Commercialisation / Distribution

Vente en primeur par l'intermédiaire du Négocio Bordelais. / *Sales «en Primeur» through Bordeaux traders*

Production 2006: Château Ausone: 18 500 bouteilles
Chapelle d'Ausone: 7 000 bouteilles