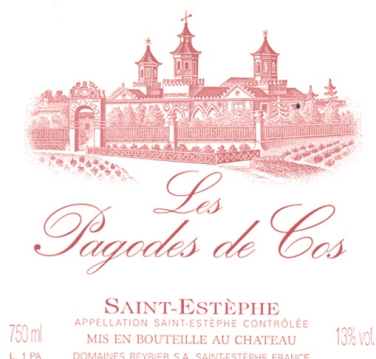




Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC, Second vin du Château, Cos d'Estournel

Ce Pagodes, le meilleur qui soit, est déjà un cru en soi de par son orientation

Beschreibung:

Das Château Cos d'Estournel, das im 19. Jahrhundert gegründet wurde, gilt als eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit 1855 werden seine Weine mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Le bouquet est renversant, sa douceur enivrante rappelle un Ribera del Duero, il respire la gelée de mûre, la noix de coco et le chocolat noir. En bouche il est sublime, très gouleyant par dessus l'extrait; très équilibré, il présente aussi globalement une matière surprenante.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: Second vin du Château

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0586309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.