



Les Pagodes de Cos

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

Das Aushängschild der Appellation St-Estèphe

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:

Rubis foncé. Bouquet délicatement floral avec des arrières notes de fraises des bois, de pulpe de framboise et de jus de griottes. Le milieu de bouche est onctueux avec des tannins très fins. A nouveau beaucoup de fruits dans l'élégante finale d'une pure finesse.

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: Second vin du Château

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0586316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |