



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une renaissance de Cos, s'enthousiasme James Suckling

Description:

Depuis 1855, les vins du Château Cos d'Estournel sont classés «Deuxième grand cru». Le propriétaire, Michel Reybier, a fait construire des chais impressionnants et à la pointe de la technologie qu'il vaut vraiment la peine de visiter. Le nom du domaine résulte d'une contraction de «colline de cailloux» et du nom de famille du premier propriétaire, Louis Caspar d'Estournel.

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande complexité aux notes de cassis fraîchement cueilli, de violette et de jus de sureau, sur des touches de graphite, de zeste d'orange et de tabac blond. Bouche complexe et soyeuse, racée, nerveuse et précise, avec un extrait riche et légèrement granuleux et un corps musclé. Délicate amertume dans la longue finale concentrée aux arômes de gelée de prunes et d'estragon.

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.

Température:

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-Estèphe

Producteur: St-Estèphe AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

N° article: 0461323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96-98/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96*/100, Vinum 100/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.