



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

L'icône de Saint-Estèphe

Description:

Le Château Cos d'Estournel compte parmi les vins les plus fascinants et les plus charismatiques du Médoc. Avec son architecture d'inspiration orientale, ses imposantes pagodes et son style unique, ce légendaire Deuxième Cru Classé de Saint-Estèphe occupe depuis toujours une place à part à Bordeaux. Sa situation exceptionnelle, à proximité immédiate des grands terroirs de Pauillac, confère à ce vin cette rare alliance de puissance, de précision et de fraîcheur minérale qui rend Cos d'Estournel si unique. Le millésime 2025 semble taillé sur mesure pour le style de la maison. Des baies petites et très concentrées ainsi que de faibles rendements ont donné lieu à une intensité aromatique exceptionnelle, des arômes de fruits noirs profonds et une densité extraordinaire – le tout soutenu par cette tension fraîche qui confère au vin une élégance remarquable malgré sa concentration.

Profil aromatique:

Un parfum séduisant et complexe, mêlant la cerise rouge fraîchement cueillie, la gelée de framboise et le jus d'airelle, associés à un sillage envoûtant d'iris. En bouche, il se révèle sublime, débordant d'énergie, d'une race dansante et d'une précision incroyable, avant que cet athlète ne s'élance vers l'avant. La finale, fulgurante, dévoile des notes de groseille rouge, de tabac blond et une astringence sublime.

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

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

N° article: 0461325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98-99/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 96-98/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.