



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un Cos touchant!

Description:

Ci sono châteaux il cui nome basta a catturare l'attenzione degli appassionati di Bordeaux. Cos d'Estournel è senza dubbio uno di questi: con la sua silhouette inconfondibile, ispirata all'architettura dell'Estremo Oriente, lo château troneggia maestosamente sulle colline ghiaiose di Saint-Estèphe e da generazioni è uno dei grandi nomi del Médoc. Nell'annata 2014, Cos si mostra da un lato particolarmente affascinante. Il lungo autunno, di straordinaria bellezza, ha favorito perfettamente il Cabernet Sauvignon a maturazione tardiva, regalando allo châtea uno dei grandi successi di questa annata - all'insegna di eleganza, intensità e notevole armonia. Non a caso James Suckling ha premiato questa eccellenza con ben 98 punti. A più di un decennio dalla vendemmia, l'annata 2014 sta ora iniziando a dispiegare tutta la sua complessità, pur conservando un eccellente potenziale per molti anni a venire.

Profilé aromatique:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Magnifique bouquet de baies noires à la belle fraîcheur fruitée ; nez opulent et fascinant aux effluves de violette, bois précieux et réglisse, belles notes moka en deuxième nez. Tannins soyeux, astringence mûre et bien équilibrée, corps moyen et longueur déjà impressionnante.

Va bien avec:

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

Appellation: St-Estèphe

Producteur: St-Estèphe AOC

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2040

Raisins: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

N° article: 0461314

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 98/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96-98/100
Raisins: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.