



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une rareté issue du trésor du château

Beschreibung:

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. Elles seront vendues selon le principe «Premier arrivé, premier servi.»

Degustationsnotiz:

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.

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: St-Estèphe AOC

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461300

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool:	13.0%
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.