Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

J.S.: This shows what great selection did in the northern Mêdoc

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:
Une note de sang rappelle le Rhône dans le bouquet intense aux parfums de cerises cuites, de moka, de clous de girofle, de cannelle et d'olives noires. A l'instar de Goulée ou des Pagodes, Cos est aussi incroyablement souple en bouche et semble, de ce point de vue-là, avoir plus de gras que de chair, une belle note d'amertume souligne à nouveau les épices en finale. Il y a 30 ans je dégustai à un stade similaire le millésime 1985 qui à mon avis montre d'incroyables parallèles avec le 2015. Ce serait un très grand Cos s'il montrait un peu plus de puissance.

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:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2047
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, J. Robinson 18.5/20, Parker 95/100, La Revue du vin de France 18–18.5/5, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2047
Vol. alcool:	13.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch