Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"It's a vinous masterpiece in the making" Robert Parker

Beschreibung:
Le nom du domaine Cos d'Estournel dérive de l'association de « colline de cailloux » et du nom de son premier propriétaire, Louis Caspar d'Estournel. On prononce le « s » de Cos. Les grands millésimes du Cos sont parmi les plus fins que Saint-Estèphe peut offrir. Les 100 ha sont plantés à 70% de cabernet sauvignon, à 27% de merlot, à 2% de petit verdot et à 1% de cabernet franc. James Suckling: "A very powerful and structured Cos. It's full and layered, but not overpowering in terms of fruit. It's more about the abundant, very fine tannins. It's a classic wine with historical grip and power. Real Bordeaux. Sophisticated and provocative."

Degustationsnotiz:
Robe violet-grenat profond. Des parfums vivaces de framboise noire, de gâteau Forêt Noire et de cassis écrasé, ainsi que des nuances de roses rouges, de sauge des prés, de chocolat noir, d'une poêle en fonte et d'un soupçon de fumée de bois, s'évadent du verre. Attaque franche, moyennement corsé à corsé au palais, charpenté, avec des tanins fermes et une fraîcheur irréprochable qui sous-tendent les arômes concentrés de fruits noirs et s'effacent dans une finale incroyablement longue et profonde. Ce vin capture les oscillations du temps, périodes chaudes et sèches, pluies fraîches, qui sont la marque de ce millésime magnifique, parfait et clair. - Robert Parker's Wine Advocat

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
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2029–2050
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0461319

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 98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	2029–2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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