



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 dense et très mystérieux, aux nuances de cerise sauvage et de cassis, sur une séduisante touche violette, puis en deuxième nez de profondes notes minérales, de la réglisse, du thé Earl Grey froid et un soupçon de noix de muscade. Bouche soyeuse, d'une amplitude légèrement granuleuse, avec des tannins serrés, la vinification est extrêmement précise, le corps parfaitement modelé. Symbiose parfaite entre terroir et équilibre dans la finale interminable. Ce Cos dégage une incroyable harmonie.

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:	2029-2050
Artikelnummer:	0461320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 97/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20
A boire:	2029-2050
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.