



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 complexe de framboise sauvage, de jus de griotte et de palissandre, sur des nuances de gelée d'airelles, de tabac blond et une pointe de graphite. Bouche subtile et soyeuse, racée et équilibrée, avec un extrait mûr, des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée de baies noires, aux profondes notes de terroir. Cette année, il mise sur le sérieux !

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: 2028-2054

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0461321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 18,5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	2028-2054
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.