



## Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC, Second vin du Château, Cos d'Estournel

Das Aushängeschild der Appellation St-Estèphe

### **Beschreibung:**

Das Château Cos d'Estournel, das im 19. Jahrhundert gegründet wurde, gilt als eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit 1855 werden seine Weine mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis foncé. Bouquet délicatement floral avec des arrière notes de fraises des bois, de pulpe de framboise et de jus de griottes. Le milieu de bouche est onctueux avec des tannins très fins. A nouveau beaucoup de fruits dans l'élégante finale d'une pure finesse.

### **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:** Second vin du Château

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0586317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC  
Second vin du Château

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 94/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20                                                                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot                                                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2035                                                                                                                                     |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |