



2017 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une rareté issue du trésor du château

Description:

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.»

Note de dégustation:

Grenat-rubis aux reflets lumineux, violet sur le disque. Bouquet complexe de fruits rouges, cerises sauvages, groseilles et de verveine. Bois de rose odorant et tabac blond en deuxième nez. Bouche élégante dévoilant des tanins soyeux et une belle amplitude. Finale droite sur des arômes de genièvre et de peau de cerises, vin actuellement un peu relâché qui se termine sur une subtile astringence. Retour aux classiques!

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Cos d'Estournel
Notation(s):	Parker 98+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 98/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0461317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 98/100
Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.