



2018 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:

Robe rouge grenat dense avec des reflets brillants. Bouquet complexe de cerises sauvages, romarin et genièvre avec dans le deuxième nez, des framboises des bois et de la réglisse. En bouche, la texture est soyeuse et les tannins brillamment polis, puis le Cos se dévoile et montre son énorme potentiel de garde, très serré et musclé. Arômes de mûre, de bois précieux et de tabac brésilien dans la finale complexe et persistante. Finit avec cette arrogance typique de Saint Estèphe. N'a (malheureusement) pas complètement exploité son énorme potentiel, il ira encore en progressant !

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 18.5/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100

Elevage: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.5 %
Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence: 0461318

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 18.5/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100
Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.