



## 2019 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

### Description:

Le nom du domaine Cos d'Estournel dérive de l'association de « colline de cailloux » et du nom de son premier propriétaire, Louis Caspar d'Estournel. On prononce le « s » de Cos. Les grands millésimes du Cos sont parmi les plus fins que Saint-Estèphe peut offrir. Les 100 ha sont plantés à 70% de cabernet sauvignon, à 27% de merlot, à 2% de petit verdot et à 1% de cabernet franc. James Suckling: "A very powerful and structured Cos. It's full and layered, but not overpowering in terms of fruit. It's more about the abundant, very fine tannins. It's a classic wine with historical grip and power. Real Bordeaux. Sophisticated and provocative."

### Note de dégustation:

Robe violet-grenat profond. Des parfums vivaces de framboise noire, de gâteau Forêt Noire et de cassis écrasé, ainsi que des nuances de roses rouges, de sauge des prés, de chocolat noir, d'une poêle en fonte et d'un soupçon de fumée de bois, s'évadent du verre. Attaque franche, moyennement corsé à corsé au palais, charpenté, avec des tanins fermes et une fraîcheur irréprochable qui sous-tendent les arômes concentrés de fruits noirs et s'effacent dans une finale incroyablement longue et profonde. Ce vin capture les oscillations du temps, périodes chaudes et sèches, pluies fraîches, qui sont la marque de ce millésime magnifique, parfait et clair. - Robert Parker's Wine Advocate

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Cos d'Estournel
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97-99/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0461319

## 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):** James Suckling 99/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100,  
Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97–99/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.