



2016 Les Pagodes de Cos

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

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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Référence:	0586316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

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

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3%
Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
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.