



2021 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:

Bouquet complexe de framboise sauvage, de jus de griotte et de palissandre, sur des nuances de gelée d'airelles, de tabac blond et une pointe de graphite. Bouche subtile et soyeuse, racée et équilibrée, avec un extrait mûr, des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée de baies noires, aux profondes notes de terroir. Cette année, il mise sur le sérieux !

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):	Antonio Galloni 94–96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100

Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2028–2054
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0461321

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):	Antonio Galloni 94–96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2028–2054
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.