



## 2011 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

### 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 au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet complexe; débute par la douceur du Cabernet, puis des senteurs de café noir et de prune et des notes florales fraîches suivent; au deuxième nez, cassis et jeune Malaga. Beaucoup de raffinement en bouche; tanins déjà merveilleux intégrés, d'où une astringence bien harmonisée; myrtille et cassis en finale. Droit, très bien vinifié, peut-être même un brin trop poli, ce vin mérite amplement sa note; certains lui en attribueront peut-être une encore meilleure.

### 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):

James Suckling 95/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2047

### Référence:

0461311

## 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 95/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20  
**Apogée:** jusqu'en 2047  
**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.