



2022 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 d'une grande complexité aux notes de cerise sauvage, de réglisse et de tabac à pipe parfumé, sur des nuances de terroir, de nectar de cassis et de bois précieux. Puissance des griffes de Saint-Estèphe dans la bouche droite et soyeuse, avec un extrait granuleux, et un corps musclé. Le géant s'affine en finale et se termine sur de petites baies noires, du genièvre et une astringence légèrement farineuse.

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 98–99/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, J. Robinson 18/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0461322

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 98–99/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, J. Robinson 18/20
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.