



2010 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un Cos remarquablement persistant et bientôt légendaire

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:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet exhalant la cerise noire, aux senteurs de boisé foncé et aux fines nuances de goudron, qui témoigne de la profondeur du vin. Bouche dense, charnue, à l'extrait étoffé et à l'acidité mûre et bien structurante; astringence distinguée mais aussi exigeante; arômes de mûre et de cassis.

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):	Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0461310

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):	Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 97/100
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	14.5 %
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.