2024 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Vin culte de St. Estèphe

Description:
Dans le millésime 2024, le Saint-Estèphe du Château Cos d'Estournel est composé de 60 % de cabernet sauvignon, 38 % de merlot, 1,5 % de cabernet franc et 0,5 % de petit verdot. Les raisins proviennent de vignes âgées de 55 ans en moyenne, le vin est élevé à 50 % en barriques neuves. En raison des caprices de la météo, le rendement n'a été que de 29 hectolitres, ce qui correspond à la production de moins de 4000 bouteilles par hectare. Il convainc par un bouquet complexe, un palais profond avec un extrait charnu et une trame tannique serrée ainsi qu'une longue finale avec une minéralité sombre, une fine astringence et une noble note amère.

Note de dégustation:
Bouquet entrelacé, pêche de vigne, amandes fraîchement râpées et thé vert refroidi. Une bouche sublime à la texture savonneuse, à la race équilibrée et au corps élancé. Dans la finale concentrée et finement aromatique, de la primevère et de l'agrume.

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 96–97/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20, Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20
Apogée:	2026–2044
Cépage(s):	
Référence:	0461324

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 96–97/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20, Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	
Apogée:	2026–2044
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch