



2009 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Une véritable bombe avec son titrage de 14,5%, mais qui sait encore exprimer beaucoup de finesse (René Gabriel)

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 violet foncé. Bouquet compact: cerise noire, mûre, bois précieux, tapenade d'olive noire, mais encore tons maltés de la Guinness, vin cuit, pain pumpernickel, réglisse, gousse de vanille; chaud, voire brûlant, avec un je-ne-sais-quoi d'Amarone en lui. La concentration si puissante de ce Cos est maîtrisée à la perfection. Elle contient un naturel exubérant, à la finesse royale, débouchant sur des arômes de compote de cerises noires et de moka arabica, aux touches de malt de chocolat noir.

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 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Référence:

0461309

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 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20 |
| Cépage(s): | 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| 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. |