



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

2009 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:	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.
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Vol. alcool:	14.5 %
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.
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.
Apogée:	2016–2035
Producteur:	Château Cos d'Estournel
Emballage:	Caisse bois de 12
Référence:	0461309037B7000

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:	2016–2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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.