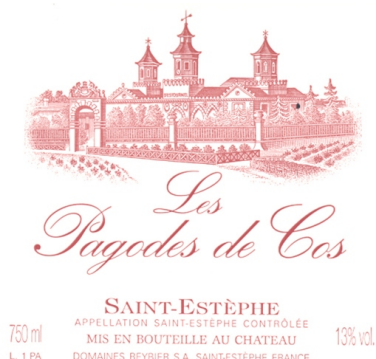




Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC, Second vin du Château, Cos d'Estournel

Questo Pagodes, il migliore in assoluto, è già di per sé un'annata per il suo orientamento.

Beschreibung:

Das Château Cos d'Estournel, das im 19. Jahrhundert gegründet wurde, gilt als eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit 1855 werden seine Weine mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt.

Degustationsnotiz:

Corposo, di colore granato-violaceo, denso al centro, con un disco lilla. Il bouquet è stupefacente, con una dolcezza inebriante che ricorda una Ribera del Duero, respirando gelatina di more, cocco e cioccolato fondente. Al palato è sublime, molto bevibile in cima all'estratto; molto equilibrato, ha anche una sostanza sorprendente nel complesso.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: Second vin du Château

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0586309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.