



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Il rinascimento del Cos, sostiene James Suckling

Descrizione:

I vini di Château Cos d'Estournel sono classificati come "Second Growth" dal 1855. Il proprietario, Michel Reybier, ha costruito cantine imponenti e all'avanguardia che meritano una visita. Il nome della tenuta è una contrazione di "collina di ciottoli" e del cognome del suo primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso di ribes nero appena colto, violette e succo di sambuco, con note di grafite, scorza d'arancia e leggero tabacco. Complesso e setoso al palato, impetuoso, nervoso e preciso, con un estratto ricco e leggermente granuloso e un corpo muscoloso. Delicata amarezza nel finale lungo e concentrato, con aromi di gelatina di prugne e dragoncello.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Produttore: St-Estèphe AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero articolo: 0461323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96-98/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96*/100, Vinum 100/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.