



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

L'icona di Saint-Estèphe

Descrizione:

Château Cos d'Estournel è uno dei vini più affascinanti e carismatici del Médoc. Con la sua architettura di ispirazione orientale, le enormi pagode e lo stile inconfondibile, il leggendario Deuxième Cru Classé di Saint-Estèphe ha sempre occupato una posizione speciale a Bordeaux. L'eccezionale posizione nelle immediate vicinanze dei grandi terroir di Pauillac conferisce a questo vino quella rara combinazione di potenza, precisione e freschezza minerale che rende Cos d'Estournel così unico. L'annata 2025 sembra fatta apposta per lo stile della casa. Gli acini piccoli e altamente concentrati e le basse rese hanno dato vita a un'enorme intensità aromatica, a frutti scuri e profondi e a un'eccezionale densità, trasportata da quella fresca tensione che conferisce al vino una notevole eleganza nonostante la sua concentrazione.

Profilo aromatico:

Profumo seducente e multistrato, ciliegia rossa appena colta, gelatina di lampone e succo di mirtillo rosso, abbinato a un'ammaliante fragranza di iris. Al palato sublime, con una tremenda energia, una corsa danzante, incredibilmente precisa, poi l'atleta si lancia in avanti. Nel finale, simile a una catapulta, ribes rosso, leggero tabacco e astringenza sublime.

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

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

Numero articolo: 0461325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98-99/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 96-98/100
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot
Da bere: 2030-2065
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.