MÖVENPICK
VINI



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un toccante Cos!

Descrizione:
Ci sono châteaux il cui nome basta a far drizzare le orecchie agli amanti di Bordeaux . Cos d'Estournel è senza dubbio uno di questi: Con la sua inconfondibile silhouette, ispirata all' architettura dell'Estremo Oriente, lo châteaux troneggia maestoso sulle colline ghiaose di Saint-Estèphe – e da generazioni è uno dei grandi nomi del Médoc. Nell'annata 2014, Cos si mostra da un lato particolarmente affascinante. Il lungo autunno, di straordinaria bellezza, ha giocato a favore del Cabernet Sauvignon a maturazione tardiva, regalando allo Château uno dei grandi successi di questa annata – all'insegna dell'eleganza, della vivacità e di una notevole armonia. Non a caso James Suckling ha premiato questa annata con l'eccezionale punteggio di 98 punti. A più di un decennio dalla vendemmia , l'annata 2014 sta ora iniziando a svelare tutta la sua complessità , pur conservando un eccellente potenziale per molti anni a venire.

Profilo aromatico:
Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Magnifico bouquet di bacche scure con bella freschezza fruttata; naso opulento e affascinante con note di viola, legni pregiati e liquirizia, con belle note di moka al secondo naso. Tannini setosi, maturi, astringenza ben bilanciata, corpo medio e lunghezza già impressionante.

Abbinamenti:
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
Denominazione:	St-Estèphe
Produttore:	St-Estèphe AOC
Produzione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2040
Uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Numero articolo:	0461314

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96–98/100
Uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	Adesso fino al 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch