



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un raro reperto del tesoro dello château

Beschreibung:

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 primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel. I vini saranno venduti in base al principio "primo arrivato, primo servito".

Degustationsnotiz:

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.

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: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461300

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.0%
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.