



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Una vera bomba con i suoi 14,5% di alcol, ma ancora capace di esprimere una gran

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:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola scuro. Bouquet compatto: amarena, mora, legno pregiato, tapenade di olive nere, ma anche toni maltati di Guinness, vino cotto, pane di segale, liquirizia, baccello di vaniglia; caldo, persino bruciante, con una nota di Amarone. La potente concentrazione di questo Cos è gestita alla perfezione. Contiene una naturalezza esuberante, con una finezza regale, che porta ad aromi di composta di amarena e moka arabica, con note di malto al cioccolato fondente.

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

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 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.