



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un Cos straordinariamente persistente e presto leggendario

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 molto scuro, con note di lilla e viola. Un bouquet di aromi di amarena, con sfumature di legno scuro e catrame fine, che testimoniano la profondità del vino. Al palato è denso e carnoso, con un estratto corposo e un'acidità matura e ben strutturata; astringenza distinta ma esigente; aromi di mora e ribes nero.

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. Suggestione: 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

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0461310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97+/100, James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2045
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.