



## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

J.S.: Questo dimostra cosa ha fatto la grande selezione nel Médoc settentrionale.

### 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 accenno di sangue ricorda il Rodano nell'intenso bouquet con sentori di ciliegie cotte, moca, chiodi di garofano, cannella e olive nere. Come Goulée o Les Pagodes, anche Cos è incredibilmente morbido al palato e, da questo punto di vista, sembra avere più grasso che polpa, con una bella nota di amarezza che sottolinea ancora una volta le spezie sul finale. Trent'anni fa ho assaggiato l'annata 1985 in una fase simile, che a mio parere presenta incredibili parallelismi con la 2015. Sarebbe un grande Cos se mostrasse un po' più di potenza.

### 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

**Produttore:** St-Estèphe AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2047

**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0461315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnock 93/100, J. Robinson 18.5/20, Parker 95/100, La Revue du vin de France 18-18.5/5, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95-97/100  
**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 23.5% Merlot, 1.5% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2047  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**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.