



## Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"È davvero un Cos d'Estournel brillante" Neal Martin

### **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:**

Che profumo sottile, che combina iris e violette con ciliegia rossa, grafite e cocco nel retrogusto, seguito da un nobile tocco di cioccolato-mocha. Il palato potente, con i suoi tannini farinosi, rimane elegante e termina con un lungo e complesso finale di ribes nero e buccia di prugna. Siamo tornati al classico puro!

### **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:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Artikelnnummer:** 0461316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 99/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96-98/100  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.