



## 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:

Granato-rubino con riflessi luminosi, porpora sul disco. Bouquet complesso di frutti rossi, ciliegie selvatiche, ribes e verbena. Fragrante legno di rosa e tabacco biondo al secondo naso. Palato elegante con tannini setosi e buona pienezza. Finale diretto con aromi di ginepro e buccia di ciliegia, un vino attualmente un po' rilassato che termina con una sottile astringenza. Ritorno ai classici!

### 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. Suggestivo: 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:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0461317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 98+/100, James Suckling 98/100,  
WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:** 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit  
Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**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  
decentarlo.