



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:

Colore rosso granato denso con riflessi brillanti. Bouquet complesso di ciliegie selvatiche, rosmarino e ginepro, con lamponi selvatici e liquirizia al secondo naso. Al palato, la struttura è setosa e i tannini brillantemente levigati, poi il Cos rivela il suo enorme potenziale di invecchiamento, molto stretto e muscoloso. Aromi di mora, legno pregiato e tabacco brasiliano sul finale complesso e persistente. Finisce con la tipica arroganza di Saint Estèphe. Non ha (purtroppo) sfruttato appieno il suo enorme potenziale, ma andrà di bene in meglio!

.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.