



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"È un capolavoro vinoso in divenire" Robert Parker

Beschreibung:

Il nome Cos d'Estournel deriva dalla combinazione di "collina di pietre" e del nome del suo primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel. La "s" di Cos viene pronunciata. Le grandi annate di Cos sono tra le migliori che Saint-Estèphe possa offrire. I 100 ettari sono coltivati al 70% a Cabernet Sauvignon, al 27% a Merlot, al 2% a Petit Verdot e all'1% a Cabernet Franc. James Suckling: "Un Cos molto potente e strutturato. È pieno e stratificato, ma non è eccessivo in termini di frutta. Si tratta piuttosto di tannini abbondanti e molto fini. È un vino classico con una tenuta e una potenza storiche. Un vero Bordeaux. Sofisticato e provocatorio".

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo intenso. Dal bicchiere si sprigionano vivaci aromi di lampone nero, torta della Foresta Nera e ribes nero schiacciato, insieme a note di rose rosse, salvia di campo, cioccolato fondente, padella in ghisa e un accenno di fumo di legna. Attacco pulito, corpo medio-pieno al palato, ben strutturato, con tannini fermi e freschezza impeccabile che sostengono gli aromi concentrati di frutta nera e sfumano in un finale incredibilmente lungo e profondo. Questo vino cattura le oscillazioni del tempo - periodi caldi e secchi, piogge fresche - che sono il segno distintivo di questa magnifica, perfetta, limpida annata. - Robert Parker's Wine Advocate

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0461319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere: 2029-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.