



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:

Un bouquet denso e molto misterioso, con note di ciliegia selvatica e ribes nero, seguite da una seducente nota di violetta e da profonde note minerali, liquirizia, tè Earl Grey freddo e un accenno di noce moscata. Al palato è setoso, con un'ampiezza leggermente granulosa e tannini serrati, la vinificazione è estremamente precisa e il corpo perfettamente modellato. Perfetta simbiosi tra terroir ed equilibrio nell'interminabile finale. Questo Cos emana un'incredibile armonia.

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:	2029-2050
Artikelnummer:	0461320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 99/100, Antonio Galloni 97/100,
Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser
19+/20
Da bere: 2029-2050
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.