



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:

Bouquet complesso di lampone selvatico, succo di ciliegia Morello e legno di rosa, con note di gelatina di mirtilli rossi, leggero tabacco e un tocco di grafite. Al palato è sottile e setoso, vivace ed equilibrato, con estratto maturo, tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato di bacche nere, con note profonde di territorio. Quest'anno punta sulla serietà!

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2054

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

Artikelnummer: 0461321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 18,5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	2028-2054
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.