



## 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 molto complesso con note di ciliegia selvatica, liquirizia e tabacco da pipa profumato, con sfumature di terroir, nettare di ribes nero e legni pregiati. La potenza del Saint-Estèphe artiglia il palato dritto e setoso, con un estratto granuloso e un corpo muscoloso. Il gigante si affina sul finale, che termina con piccole bacche nere, ginepro e un'astringenza leggermente pastosa.

### **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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.