



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un raro reperto del tesoro dello château

Descrizione:

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 suo primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

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

Numero articolo: 0461322

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 95-97/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.