



Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC, Second vin du Château, Cos d'Estournel

Das Aushängeschild der Appellation St-Estèphe

Beschreibung:

Das Château Cos d'Estournel, das im 19. Jahrhundert gegründet wurde, gilt als eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit 1855 werden seine Weine mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt.

Degustationsnotiz:

Rubino scuro. Bouquet delicatamente floreale con note di fragoline di bosco, polpa di lampone e succo di marasca. Palato medio morbido con tannini molto fini. Ancora tanta frutta nell'elegante finale di pura finezza.

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. Suggestimento: 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: Second vin du Château

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0586317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

St-Estephe AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	13.0%
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.