



## 2017 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un raro reperto del tesoro dello château

**Descrizione del vino:**

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. I vini saranno venduti in base al principio "primo arrivato, primo servito".

**Nota di degustazione:**

Granato-rubino con riflessi luminosi, porpora sul disco. Bouquet complesso di frutti rossi, ciliegie selvatiche, ribes e verbena. Fragrante legno di rosa e tabacco biondo al secondo naso. Palato elegante con tannini setosi e buona pienezza. Finale diretto con aromi di ginepro e buccia di ciliegia, un vino attualmente un po' rilassato che termina con una sottile astringenza. Ritorno ai classici!

**Abbinamenti:**

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. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:**

FR

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

St-Estèphe

**Produttore:**

Château Cos d'Estournel

**Valutazioni:**

Parker 98+/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100, WeinWisser 18/20

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Maturità:**

fino a 2040

**Varietà d'uva:**

66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0461317

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Parker 98+/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.