



2018 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un raro reperto del tesoro dello chateau

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 primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel. I vini saranno venduti in base al principio "primo arrivato, primo servito".

Nota di degustazione:

Colore rosso granato denso con riflessi brillanti. Bouquet complesso di ciliegie selvatiche, rosmarino e ginepro, con lamponi selvatici e liquirizia al secondo naso. Al palato, la struttura è setosa e i tannini brillantemente levigati, poi il Cos rivela il suo enorme potenziale di invecchiamento, molto stretto e muscoloso. Aromi di mora, legno pregiato e tabacco brasiliano sul finale complesso e persistente. Finisce con la tipica arroganza di Saint Estèphe. Non ha (purtroppo) sfruttato appieno il suo enorme potenziale, ma andrà di bene in meglio! .

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Cos d'Estournel
Valutazioni:	Parker 98+/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0461318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.