



2016 Les Pagodes de Cos

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

Das Aushängschild der Appellation St-Estèphe

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Cos d'Estournel
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0586316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Pagodes de Cos

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

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 46.5% Merlot, 3%
Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 13.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.