



2020 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:

Un bouquet denso e molto misterioso, con note di ciliegia selvatica e ribes nero, seguite da una seducente nota di violetta e da profonde note minerali, liquirizia, tè Earl Grey freddo e un accenno di noce moscata. Al palato è setoso, con un'ampiezza leggermente granulosa e tannini serrati. La vinificazione è estremamente precisa e il corpo perfettamente modellato. Perfetta simbiosi tra terroir ed equilibrio nell'interminabile finale. Questo Cos emana un'incredibile armonia.

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:

Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2029-2050

Numero di articolo:

0461320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: FR
Valutazioni: Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 94/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100
Maturità: 2029-2050
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.