



2022 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 molto complesso con note di ciliegia selvatica, liquirizia e tabacco da pipa profumato, con sfumature di terroir, nettare di ribes nero e legni pregiati. La potenza del Saint-Estèphe artiglieria il palato dritto e setoso, con un estratto granuloso e un corpo muscoloso. Il gigante si affina sul finale, chiudendo su piccoli frutti neri, ginepro e un'astringenza leggermente pastosa.

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:

James Suckling 98–99/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19+/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 98–99/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, J. Robinson 18/20, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: 2030-2060
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.