



2024 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Vino di culto di St Estèphe

Descrizione del vino:

Nell'annata 2024, il Saint-Estèphe di Château Cos d'Estournel è composto da 60% di Cabernet Sauvignon, 38% di Merlot, 1,5% di Cabernet Franc e 0,5% di Petit Verdot. Le uve provengono da viti con un'età media di 55 anni e il 50% del vino è maturato in barrique nuove. A causa del clima capriccioso, la resa è stata di soli 29 ettolitri, il che corrisponde alla produzione di meno di 4000 bottiglie per ettaro. Impressiona con un bouquet complesso, un palato profondo con estratto carnoso e una struttura tannica ben tessuta, nonché un lungo finale con mineralità scura, fine astringenza e una nobile nota amara.

Nota di degustazione:

Bouquet intrecciato, pesca di vigna, mandorle fresche grattugiate e tè verde raffreddato. Al palato sublime consistenza saponosa, corsa equilibrata e corpo snello. Vacche e agrumi sul finale concentrato e finemente aromatico.

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:

James Suckling 96–97/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20, Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20 2026-2044

Maturità:

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0461324

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Jeb Dunnuck
93–95/100, Parker 93–95/100, Score 19.5/20,
Vinum 96–98/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2026-2044

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.