



2009 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Una vera bomba con i suoi 14,5% di alcol, ma ancora capace di esprimere una grande (René Gabriel)

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:

Porpora estremamente scuro con note di lilla e viola scuro. Bouquet compatto: amarena, mora, legno pregiato, tapenade di olive nere, ma anche toni maltati di Guinness, vino cotto, pane di segale, liquirizia, baccello di vaniglia; caldo, persino bruciante, con una nota di Amarone. La potente concentrazione di questo Cos è gestita alla perfezione. Contiene una naturalezza esuberante, con una finezza regale, che porta ad aromi di composta di amarena e moka arabica, con note di malto al cioccolato fondente.

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Cos d'Estournel

Valutazioni:

Parker 100/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0461309

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.