



Pagodes de Cos 2020

Introduction au style de Cos d'Estournel. Un vin de plaisir, d'équilibre et de charme. Particulièrement onctueux et incroyablement séduisant, Pagodes de Cos séduit dès le premier nez avec des arômes de crème de cassis, de violette, de fruits noirs et de délicates notes de thé.

Producteur	Château Cos d'Estournel
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320424
Accord mets et vins	desserts au chocolat, Terrine, Tapas, Gibier, Agneau
Avis	James Suckling 93/100 Vinous 93/100 Wine Spectator 92/100 Decanter 93/100 Jancis Robinson 17/20



Vinification

Élevage de 18 mois en barriques majoritairement neuves.

Terroir

Le Château Cos d'Estournel est situé au sud de l'appellation Saint-Estèphe et bénéficie de sols profonds de graves avec un sous-sol calcaire.

Histoire

Depuis sa création en 1994, Pagodes de Cos provient d'un terroir clairement délimité, avec un vignoble affichant un âge moyen de 40 ans.

