



Château Cos d'Estournel 2018

Soyeux et délicat à la fois, le millésime 2019 se révèle immensément profond et représente la quintessence de Cos d'Estournel. Complexe, il révèle des notes de cannelle et de jasmin, mais aussi une minéralité noble avec une touche épicée qui maintient parfaitement l'ensemble en fin de bouche. Chatoyant et envoûtant, le Cos d'Estournel 2019 incarne toute la grâce du terroir.

Producteur	Château Cos d'Estournel
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2053
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	253668
Accord mets et vins	Champignons, Pièces de viande nobles, Fromage, Gibier, Bœuf
Avis	James Suckling 98/100

Vinification

Le vin est vieilli en barriques.

Terroir

Les vignobles de Cos d'Estournel abritent quelques très vieilles vignes, dont beaucoup ont entre 80 et 100 ans, ce qui représente une opportunité incomparable pour le domaine. ces vieilles vignes confèrent au vin profondeur et structure et reflètent la complexité du sol dans lequel elles puisent les éléments les plus profonds. Le Grand Vin de Cos d'Estournel est produit à partir de raisins provenant de vignes âgées en moyenne de 55 ans.

Histoire





Cos d' Estournel est idéalement situé au cœur d'un paysage vallonné dans le nord du Médoc. Les vins de ce domaine, comptent parmi les plus renommés au monde.

