



Château Cos d'Estournel 2024 (Subskription)

Cos d'Estournel 2024 se présente avec une aromatique très nette, marquée par le cassis, la cerise, la mûre, le graphite et la lavande. En bouche, on remarque la fraîcheur et l'équilibre : le vin est léger et juteux dès l'attaque, et très harmonieux grâce à ses seuls 12,8 % vol. Les tanins sont fins et déjà bien intégrés. Un vin très réussi, qui entrera rapidement dans sa phase de plaisir.

Producteur	Château Cos d'Estournel
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2059
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	253664
Accord mets et vins	Champignons, Plats de poisson raffinés, Fromage, Gibier, Bœuf
Avis	Antonio Galloni (Vinous) 98/100 James Suckling 97/100 Decanter 96/100 Robert Parker 95/100 Neal Martin (Vinous) 95/100



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.

