



Château Cos d'Estournel 2025 (Subskription)

Le Cos d'Estournel 2025 est célébré par la presse vinicole internationale comme le millésime le plus réussi de la dernière décennie pour cette prestigieuse propriété. Le nez est ouvert et prometteur, avec une intense expression de fruits noirs et d'élégantes notes boisées. En bouche, le vin est ample et rond sans jamais paraître lourd, dense et plein de tension. La finale est longue et se termine sur une note fraîche.

Producteur	Château Cos d'Estournel
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2060
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	253665
Accord mets et vins	Champignons, Pièces de viande nobles, Fromage, Gibier, Bœuf
Avis	Antonio Galloni (Vinous) 99/100 James Suckling 99/100 Robert Parker 98/100 Decanter 98/100 Neal Martin (Vinous) 97/100 Vinum 100/100



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.

