



Château Cos d'Estournel 2018

CHF 159.00 | 10 cl = CHF 21.20

Setosa e delicata allo stesso tempo, l'annata 2019 si rivela immensamente profonda e la quintessenza di Cos d'Estournel. A più livelli, mostra note di cannella e gelsomino, ma anche una nobile mineralità con un tocco speziato che tiene perfettamente insieme l'insieme sul finale. Abbagliante e ammaliante, il Cos d'Estournel 2019 incarna tutta la grazia del terroir.

Produttore	Château Cos d'Estournel
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2053
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	253668
Adatto a	Funghi, Tagli di carne pregiati, Formaggi, Selvaggina, Manzo
Valutazioni	James Suckling 98/100

Vinificazione

Il vino matura in barrique.

Terroir

vigneti di Cos d'Estournel ospitano alcune viti molto vecchie, molte delle quali di età compresa tra gli 80 e i 100 anni, che rappresentano un'opportunità impareggiabile per la tenuta. Queste vecchie viti aggiungono profondità e struttura al vino e riflettono la complessità del terreno da cui traggono gli elementi più profondi. Il Grand Vin de Cos d'Estournel è prodotto con uve provenienti da viti che hanno un'età media di 55 anni.

Storia





Cos d'Estournel è idealmente situato nel cuore di un paesaggio collinare nel Médoc settentrionale. I vini di questa tenuta sono tra i più prestigiosi al mondo.

