



## Château Cos d'Estournel 2025 (Subskription)

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Il Cos d'Estournel 2025 viene celebrato dalla stampa enologica internazionale come l'annata più riuscita dell'ultimo decennio per questa prestigiosa tenuta. Il naso è aperto e promettente, con intensa frutta nera ed eleganti note boisées. Al palato è corposo e rotondo senza risultare pesante, denso e ricco di tensione. Il finale è lungo e si chiude su una nota fresca.

Produttore	Château Cos d'Estournel
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2060
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	253665
Adatto a	Funghi, Tagli di carne pregiati, Formaggi, Selvaggina, Manzo
Valutazioni	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





---

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.

