



Château Cos d'Estournel 2024 (Subskription)

Cos d'Estournel 2024 si presenta con un'aromaticità molto nitida, caratterizzata da ribes nero, ciliegia, mora, grafite e lavanda. Al palato colpiscono la freschezza e l'equilibrio: il vino è leggero e succoso all'attacco e, grazie ai soli 12,8% vol., molto armonico. I tannini sono fini e già ben integrati. Un vino molto riuscito, che entrerà presto nella sua fase di pieno godimento.

Produttore	Château Cos d'Estournel
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2059
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	253664
Adatto a	Funghi, Tagli di carne pregiati, Formaggi, Selvaggina, Manzo
Valutazioni	Antonio Galloni (Vinous) 98/100 James Suckling 97/100 Decanter 96/100 Robert Parker 95/100 Neal Martin (Vinous) 95/100



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.

