



## 2021 Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un raro reperto del tesoro dello château

### Descrizione del vino:

I vini di Château Cos d'Estournel sono classificati come "Second Growth" dal 1855. Il proprietario, Michel Reybier, ha costruito cantine imponenti e all'avanguardia che meritano una visita. Il nome della tenuta è una contrazione di "collina di ciottoli" e del cognome del primo proprietario, Louis Caspar d'Estournel. I vini saranno venduti in base al principio "primo arrivato, primo servito".

### Nota di degustazione:

Bouquet complesso di lampone selvatico, succo di ciliegia Morello e legno di rosa, con note di gelatina di mirtilli rossi, leggero tabacco e un tocco di grafite. Al palato è sottile e setoso, vivace ed equilibrato, con estratto maturo, tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato di bacche nere, con note profonde di territorio. Quest'anno punta sulla serietà!

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Estèphe
<b>Produttore:</b>	Château Cos d'Estournel
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 94–96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2054
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0461321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Cos d'Estournel**

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 94–96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2054
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.