

SAINT-ESTÈPHE • CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

2° CRU CLASSÉ



Uvaggio:

66% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 1% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot.

Affinamento:

24 mesi in barriques di rovere francese di cui buona parte nuove.

Note di degustazione:

color rosso porpora, con riflessi granati, corposo e profondo. All'olfatto si evidenziano note di frutti rossi, nonché mirtillo e mora, con cacao tostato. L'attacco è piacevole, svelando, dal primo incontro con il palato, tannini molto precisi ed equilibrati. Il finale è lungo, persistente e ricco.

Temperatura di servizio:

8/10° C.

LES CRANDS CRUS DE BORDEAUX



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

LA CANTINA

Nel 1811, **Louis Gaspard d'Estournel** acquistò diversi ettari di vigneto non lontano dalla località chiamata Cos, o «collina delle pietre». Ben presto viaggiò in tutto il mondo per promuovere i suoi vini, anche nelle Indie Orientali. Una reputazione che gli valse il soprannome di «**Maharajah dello Saint-Estèphe**». Poi, i lavori dello Château inizieranno a partire dal 1830, proponendo la famosa architettura ispirata all'Estremo Oriente, con le pagode e le statue di elefanti.

La sua fama gli varrà il titolo di **Second Grand Cru Classé** nella famosa classificazione del 1855 per l'Esposizione Universale di Parigi. Di proprietà dal 2000 dell'imprenditore **Michel Reybier**, vi sono state intraprese numerose ristrutturazioni tecniche.

Oggi il vigneto si estende su una superficie di 100 ettari di viti, con un'età media di 45 anni.

I vini di Cos d'Estournel offrono un'esperienza di degustazione unica. Sono complessi, fini e profondi, con un perfetto equilibrio tra frutto e sostanza.