

# DRINKS.

## Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC 2ème Grand Cru Classé Rouge 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500019
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Cos d'Estournel, Cos S, 33180 Saint-Estèphe, France
Marque	Château Cos d'Estournel
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Arôme polyvalent avec des notes de tabac, de cèdre, de chocolat, de cuir, de terre, de fruits noirs (groseille, mûre, prune), de cerise, de réglisse et de poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 74% de Cabernet Sauvignon, 23% de Merlot, 2% de Cabernet Franc et 1% de Petit Verdot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	viandes rouges

## Description

Le Château Cos d'Estournel a été classé "Deuxième Grand Cru Classé" en 1855, ce qui en fait l'un des domaines viticoles les plus réputés de la rive gauche de la région française de Bordeaux. Les deux tiers du vignoble de 100 hectares sont plantés de vignes de Cabernet Sauvignon, qui ont en moyenne 45 ans. Pour le premier vin, cependant, ils utilisent des vignes encore plus anciennes, dont l'âge moyen est de 55 ans. L'histoire viticole du domaine remonte à 1791, lorsque Louis Gaspard d'Estournel a hérité de la propriété, qui comptait alors 14 hectares. Aujourd'hui, le domaine est géré par Michel Reybier; les travaux de la vigne sont sous la responsabilité de Michel Sementery et de son fils Guillaume. Le millésime 2018 des Grands Vins atteindra sa maturité de consommation à partir de 2027 et la conservera pendant au moins 20 ans. La bouteille doit être conservée à une température comprise entre 12 et 15°C et à un taux d'humidité de 80%. Le Château Cos d'Estournel Rouge est un vin de méditation très apprécié, mais il peut également être dégusté en accompagnement de plats de viande copieux. Décantez le vin deux heures avant de le boire, afin de permettre aux arômes de se développer.