

# DRINKS.

## Pagodes de Cos 2ème Vin du Château Cos d'Estournel 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500040
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 bois de chêne, de tabac, de cassis, de mûre et de cuir, ainsi que des nuances terreuses, épicées et de fruits rouges avec une touche d'eucalyptus.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 54% de Cabernet Sauvignon, 37% de Merlot, 6% de Petit Verdot et 3% de Cabernet Franc
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, 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 renommés 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 du second vin atteint la maturité de consommation à partir de 2025 et la conserve pendant au moins dix ans. La bouteille doit être conservée à une température comprise entre 12 et 15°C et à un taux d'humidité de 80%. Le Pagodes de Cos Rouge est un vin de méditation apprécié, mais il peut également être dégusté en accompagnement de plats de viande consistants ou de fromages à pâte dure. Une heure avant de le boire, décantez le vin afin que les arômes puissent se développer.