



## Pagodes de Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC

France, Bordeaux

Robe rubis vif aux reflets violacés. Nez de prune et de cerises noires, avec des notes d'anis et légèrement toastées. Élevage et maturation de 18 mois en barriques. Assemblage: 60% de merlot, 36% de cabernet sauvignon, 3% de cabernet franc et 1% de petit verdot. 13.0% vol.



Antonio Galloni: **91-94 points**

James Suckling: **92-93 points**

Robert Parker: **90-92 points**

Jancis Robinson: **16 points**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot



16-18 °C



3-10 ans

### Mets appropriés

fromage à pâte dure, gratin, pâtes, polenta, risotto, tofu, viande blanche

### Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins




## Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



### Pagodes de Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC - 2021

 Merlot, Cabernet  
Sauvignon,  
Cabernet Franc,  
Petit Verdot

°C 16-18 °C

 3-10 ans

#### Mets appropriés

fromage à pâte dure,  
gratin, pâtes, polenta,  
risotto, tofu, viande  
blanche