



Château Cos d'Estournel St. Estèphe AOC 2018

France, Bordeaux

Robe pourpre foncé et dense. Nez séduisant de chocolat noir, de confiture de mûres et de réglisse, avec des notes de violettes et de liqueur de cassis. Vin haut de gamme avec une structure tannique parfaite, un corps plein et une finale presque infinie. 74% de cabernet sauvignon, 23% de merlot, 2% de petit verdot et 1% de cabernet franc. Elevage en 50% de barriques neuves.



Antonio Galloni: **97-100 points**

Robert Parker: **97-100 points**

James Suckling: **98 points**

Wine Enthusiast: **95-97 points**

Wine Spectator: **96 points**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc



16-18 °C



10-30 ans

Mets appropriés

fromage épicé, grillades, mets aux champignons, risotto, viande rouge

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins





Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Château Cos d'Estournel St. Estèphe AOC 2018 - 2018



Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot,
Cabernet Franc

°C 16-18 °C



10-30 ans

Mets appropriés

fromage épicé,
grillades, mets aux
champignons, risotto,
viande rouge