Château Pagodes de Cos d'Estournel St. Estèphe AOC 2018

France, Bordeaux

Robe pourpre dense. Nez très intense aux cerises et prunes séchées, avec des notes abondantes de baies foncées et finement épicées. Bouche pleine, riche en tanins moelleux. Finale persistante.
54% de cabernet sauvignon, 37% de merlot, 6% de petit verdot et 3% de cabernet franc. Elevage en 20% de barriques neuves.

James Suckling: **95 points**
Robert Parker: **93–95 points**
Antonio Galloni: **91–94 points**
Wine Enthusiast: **92–94 points**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

16–18 °C

5-20 ans

Mets appropriés

fromage épicé, gibier, mets aux champignons, ratatouille

Profil du vin

Acidité
Sucrosité
Intensité
Elevage
Tanins

Commander maintenant du vin en ligne: denner.ch/shopdesvins

Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm

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

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

16–18 °C

5-20 ans

Mets appropriés

fromage épicé, gibier, mets aux champignons, ratatouille

Commander maintenant du vin en ligne: denner.ch/shopdesvins