



COS D'ESTOURNEL



LA BODEGA

Château Cos d'Estournel es una bodega en la AOC Saint-Estèphe, así como el vino tinto que se elabora en esta propiedad. Fue clasificado como uno de los Deuxièmes Crus en la Clasificación Oficial del Vino de Burdeos de 1855. La propiedad queda junto al Château Lafite Rothschild en la cercana comuna de Pauillac. Cos d'Estournel está idealmente situado en el corazón de un paisaje ondulado en el norte del Médoc. Los contornos ondulantes de la propiedad sirvieron de inspiración para su nombre; "Cos" se deriva de la palabra "colina de guijarros" en el antiguo dialecto gascón.

GOULEE BY COS D' ESTOURNEL

A.O.C. MÉDOC, FRANCIA

Varietales: 73% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc.

Elaboración: 12 meses en barricas de roble francés parte nuevo.

Carácter: Complejo y de buen cuerpo.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: 16-18°C

Maridaje: Cortes, quesos semicurados.



Cassis



Ciruela



Moras



Cacao



Mineral

- Seco
- Cuerpo
- Taninos/Astringencia
- Acidez/Frescura
- Alcohol
- Intensidad

Poco

Medio

Mucho