



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

PRODUIT

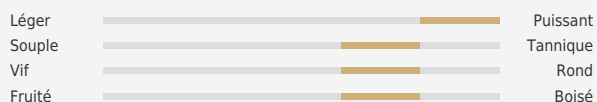
Overzicht

De Château Cos d'Estournel 2021 illustreert perfect de filosofie van het domein: wijnen produceren die krachtig, verfijnd en tijdloos zijn. Gemaakt van een blend van 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc en 2% Petit Verdot, valt deze jaargang op door zijn precisie en balans, ondanks een jaar met een veeleisend klimaat. Dankzij strenge selectie en het technische meesterschap van het château onthult de jaargang 2021 een opmerkelijke zuiverheid en frisheid. Deze wijn toont alle nobelheid van het terroir van Saint-Estèphe, met een onderscheidende expressie en zeldzame elegantie voor deze jaargang.

Proeven

De kleur is diep granaatrood, helder en intens. De neus opent met betoverende aroma's van zwarte bes, braam, ceder, blonde tabak en grafiet, vermengd met kruidige en licht rokerige tonen. In de mond verleidt de wijn met zijn zijdezachte textuur, fijne tanninestructuur en perfect gecontroleerde spanning. De balans tussen fruit, zuurgraad en structuur is opmerkelijk precies. De lange, zilte afdrank onthult een subtiele complexiteit en diepte die een uitstekend bewaarpotentieel van 20 jaar of langer beloven.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

James Suckling : 95/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot