



DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Château Cos d'Estournel

Saint-Estèphe 2ème Grand Cru Classé

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Saint-Estèphe AOC.

Domaine : Château Cos d'Estournel.

Cépages : 1% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 19% Merlot, 78% Cabernet Sauvignon

Millésime : 2010

À déguster jusqu'en : 2060

Distinctions : Wine Advocate: 99/100

Falstaff: 98/100

La Revue du Vin de France: 19.5/20

Louis Joseph Gaspard Lacoste de Maniban, Marquis d'Estournel, hérite en 1791 de la propriété familiale située au lieu-dit Cos, mot d'origine gasconne signifiant "colline de cailloux". Alors seulement âgé de 29 ans, il décide en 1811 de se consacrer entièrement à son domaine et de vinifier à part le produit de ses vignes.

A partir des années 1830, il fait construire l'un des plus originaux châteaux du Médoc, surmonté de pagodes chinoises et doté d'une porte sculptée venue spécialement des Indes. Le marquis était en effet grand connaisseur de l'Orient avec lequel il commerçait.

Cos d'Estournel, devenu le domaine le plus réputé de Saint-Estèphe, continue à bénéficier d'investissements considérables dans une recherche constante de qualité. Un exemple: en 2008 encore les équipes de Cos d'Estournel ont installé le premier chai bordelais entièrement gravitaire. De la réception de vendanges à la mise en bouteille, le processus se déroule sans la moindre pompe, de façon à manipuler les baies, puis les jus avec la plus grande douceur, sans excès.

Notes du château:

"Après quelques minutes d'aération dans le verre, la discrétion initiale des arômes laisse place à des fruits éclatants en un bouquet explosif d'une fraîcheur incroyable. En même temps puissant et élégant, il correspond à ma description d'un très grand vin" explique Dominique Arangoïts, Directeur Technique. Un Cos d'Estournel, qui demande de savoir patienter encore pour en savourer pleinement la complexité.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, 75 cl

Réf. : 96804 75 2010 **Prix catalogue :** 351.40