

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, 1% Cabernet Franc, 32% Merlot, 66% Cabernet Sauvignon

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2042

Distinctions : Wine Advocate: 98+/100

Yves Beck: 97-98/100

Louis Joseph Gaspard Lacoste de Maniban, Marquis d'Estournel, hérite en 1791 de la propriété familiale située au lieu-dit Cos, terme gascon signifiant "colline de cailloux".

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 innover dans une recherche constante de qualité. Un exemple: en 2008 les équipes de Cos d'Estournel ont installé le premier chai bordelais entièrement gravitaire. De la réception des 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.

Notes d'Yves Beck:

"Pourpre violacé. Quel bouquet! Complexe, filigrane, convaincant. Notes de mûres, de bois de réglisse, pains d'épices et de poivre de Sichuan. Attaque friande et dense. Au palais le vin a un tapis de velours qui l'enrobe. Les tannins sont puissants, aux grains fins et se révèlent lentement en fin de bouche. Ils apportent une touche suave tandis que la structure assure la fraîcheur et la vivacité. Une très belle réussite et un vin qui ira loin. Finale fruitée, épicée et persistante."

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

Réf. : 96804 75 2017 **Prix catalogue :** 182.70