

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

A.O.C. Burdeos

Le Médoc de Cos, propiedad con una superficie de 20 hectáreas, es uno de los viñedos más septentrionales del Médoc. Está situado en una colina de grava profunda frente a la ría. Su vino se elabora con el 70 % de Cabernet Sauvignon y el 30% Merlot, y refleja todo el know-how y la pasión del equipo de Cos d' Estournel, que han sido capaces de mostrar en él todas las cualidades de un gran Médoc. Cada parcela se trabaja y se cosecha a mano.

La proximidad de la ría y el océano Atlántico hacen este un vino único. Afrutado, con carácter, al mismo tiempo que profundo y elegante. Le Médoc de Cos es un vino para ser disfrutado en su juventud.



LE MEDOC DE COS 2011

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

INFORMACIÓN

La cosecha 2011 se caracterizó por una primavera particularmente cálida, que dio lugar a una cosecha muy temprana (10 de septiembre para el Merlot, 14 de septiembre para el Cabernet Sauvignon). Crianza de 12 meses en barricas de roble 20% nuevas con el fin de favorecer la expresión de la fruta y la frescura.

NOTAS DE CATA

Fresco y afrutado en la nariz. Redondo en el paladar con notas de guinda y un toque de vainilla.

MARIDAJE

Bistec de solomillo, chuleta de vacuno, carne de cordero (platos como chuletas de cordero o pierna de cordero asada), queso gruyere.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com