Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe

Médoc - Frankrijk

Château Cos d'Estournel is een iconisch Deuxième Grand Cru Classé (1855) uit de appellatie Saint-Estèphe in de Médoc, Bordeaux. Gelegen direct naast de grens met Pauillac en in de nabijheid van Château Lafite Rothschild, heeft Cos d'Estournel een uitzonderlijk terroir van diepe kiezel- en kleibodems. De naam "Cos" betekent "heuvel met kiezelstenen" in het lokale dialect - een verwijzing naar de ideale ligging van de wijngaard. Het château staat niet alleen bekend om zijn uitzonderlijke wijnkwaliteit, maar ook om zijn exotische architectuur, geïnspireerd op de Oriënt, met pagodes en Indiase poorten. Dit verwijst naar oprichter Louis-Gaspard d'Estournel, die in de 19e eeuw zijn wijn exporteerde naar onder meer India en Azië - ver vóór zijn tijd.

Cos d'Estournel combineert kracht, structuur en intensiteit met zijdezachte elegantie en finesse. De wijn is doorgaans gebaseerd op Cabernet Sauvignon, aangevuld met Merlot en af en toe een vleugje Cabernet Franc of Petit Verdot, afhankelijk van het jaar. Rijping gebeurt 18 tot 24 maanden in Franse eikenhouten vaten (tot 80% nieuw). Het resultaat is een wijn van wereldklasse, met enorme diepgang en uitstekend rijpingspotentieel.



Proefnotitie

Diep, ondoorzichtig robijnrood. In de neus complexe aroma's van zwarte bessen, kersen, grafiet, sigarenkistje, truffel en Oosterse specerijen. De aanzet is krachtig maar zijdezacht, met gelaagde tonen van rijp zwart fruit, cederhout, pure chocolade en een vleugje zoethout. De structuur is indrukwekkend: stevige maar rijpe tannines, levendige zuren en een perfect geïntegreerde houtopvoeding. De afdronk is eindeloos, rijk en weelderig, met een mineraal-frisse ondertoon.

Drinken bij

Uitmuntend bij wildgerechten, entrecote, lamsvlees, eend, truffelrisotto of gerechten met paddenstoelen. Ook prachtig bij gerijpte kazen zoals oude Comté of een rijpe Saint-Nectaire. Serveer op 17-18°C, bij jonge jaargangen decanteren.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 10-12 jaar na de oogst, met een bewaarkracht van 30 tot 40 jaar of langer. Grote jaargangen kunnen zelfs nog verder evolueren. Jong karafferen aanbevolen.

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl