



# 2016 Pagodes de Cos Saint-Estèphe

2. vinen til den verdenskendte Château Cos d'Estournel 2. Cru Classé, som fortsat er et efterspurgt value-for-money køb.

## Anbefalet til

Okse, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Lam, Meditationsvin



Rødvin



Cabernet Sauvignon



Frankrig



Bordeaux



2016

Louis Gaspard d'Estournel navngav slottet i 1811 da han grundlagde det. Slottet blev hurtigt kendt, og kvaliteten blev så internationalt anerkendt, at de valgte ikke at sælge vinen via Negocianter - højst usædvanligt i 1800-tallet. Faktisk blev vinen så efterspurgt i Indien, at slottet eksporterede store dele af produktionen dertil, og en stor del af inspirationen til designet og arkitekturen i vinkælderen og slottet, kommer fra Indien og Asien. I dag er slottet ejet af Michel Reybier - en driftig forretningsmand som har ejerskaber i både Champagne, Provence og Tokaji. Château Cos d'Estournel består af 100 hektar vinmarker, primært beplantet med Cabernet Sauvignon og Merlot. Markerne ligger på grænsen til Pauillac, i den sydligste del af Saint-Estèphe. Stokkene har en gennemsnitsalder på 40 år, med en mikroplot med Merlot-stokke fra 1915, hvor Cos siden 2018 har lavet en mikroproduktion af en kultvin - COS100. Blot 2 fade laves årligt, og frigives kun i store formater, som Jeroboam og Balthazar. Al overskud fra salget af disse flasker går udelukkende til god

## Informationer

Varenummer	28171316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Trækasse (OWC) med 12 stk.
Region	Bordeaux
Druesammensætning	58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc og 4% Petit Verdot.
Lagring	12-16 måneder på små franske egetræsfade. 40% nye.