Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe 2e Grand Cru Classé

Bordeaux - Frankrijk

Ultramoderne perfectie! Vandaag de dag staat het domein onder de bezielende leiding van Michel Reybier. Met de bouw van een grensverleggende, volledig ondergrondse wijnkelder die puur op zwaartekracht werkt (zonder het gebruik van pompen), worden de druiven met de zachtst mogelijke precisie behandeld. Het resultaat? Een wijn die in zijn jeugd al verleidt met pure fruitexpressie, maar die pas na tien, twintig of zelfs veertig jaar in de kelder zijn volledige, majestueuze potentieel laat zien.



Proefnotitie

Een glas Cos d'Estournel is een intense zintuiglijke ervaring. De wijn opent zich met een diepe, bijna onpeilbare robijnrode kleur. In de neus ontplooit zich een complex boeket van rijpe cassis, bramen en pure chocolade, verweven met aristocratische tonen van cederhout, grafiet en verfijnde oosterse specerijen. In de mond ervaar je een overweldigende concentratie die hand in hand gaat met zijdezachte tannines en een fabelachtige frisheid. De afdronk is monumentaal en blijft minutenlang nazinderen.

Drinken bij

Klassieke match...

Côte de boeuf of Tournedos: Geroosterd op open vuur, geserveerd met een romige rode-wijnsaus of truffelboter.
Lamsracks: Met een korst van mediterrane kruiden (zoals rozemarijn en tijm) en knoflook. Dit sluit prachtig aan bij de aardse tonen van de Cabernet Sauvignon.
Wagyu of gerijpt Ribeye-vlees: De intense marmering van het vlees versmelt op sublieme wijze met de structuur van de wijn

Wild en gevogelte...

Hertenbiefstuk of reerug: Met een diepe jus van bospaddestoelen en een subtiele toets van zwarte bes of cranberry.
Wilde eend of duif: Gebraden op het karkas, eventueel met een saus waarin een klein beetje vijfspruidenpoeder (five-spice) is

verwerkt om de oosterse geschiedenis van het wijnhuis te eren.
Fazant of hazenpeper: Klassieke stoofschotels met diepe, gelaagde smaken.

of als afsluiter met oude brokkelkaas of Comté of Beaufort.

Houdbaarheid

Op dronk na 5 jaar na de oogst, met een bewaarpotentieel van 30 tot 40 jaar, afhankelijk van het jaargang. Ontdek onze selectie van Château Cos d'Estournel en haal een tijdloos meesterwerk in huis. Een absolute must-have voor de serieuze kelder en een onvergetelijke ervaring aan de dinertafel.

Druivenrassen

62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service