



GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL

3ER VINO DE CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
A.O.C. MEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot.

Alcohol: 12,0 %

Reposo: 14 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí oscuro profundo.



Goloso y muy frutal.



En boca denso y generoso en boca con un tanino muy equilibrado.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



COS D'ESTOURNEL

La Bodega

Château Cos d'Estournel es una bodega en la AOC Saint-Estèphe, así como el vino tinto que se elabora en esta propiedad. Fue clasificado como uno de los Deuxièmes Crus en la Clasificación Oficial del Vino de Burdeos de 1855. La propiedad queda junto al Château Lafite Rothschild en la cercana comuna de Pauillac. Cos d'Estournel está idealmente situado en el corazón de un paisaje ondulado en el norte del Médoc. Los contornos ondulantes de la propiedad sirvieron de inspiración para su nombre; "Cos" se deriva de la palabra "colina de guijarros" en el antiguo dialecto gascón.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com