



WWW.APELY.COM

Le Médoc de Cos (Cos d'Estournel)



Origen:

Francia, Cos d'Estournel, Bordeaux

Denominación:

Médoc AOC



Château
Cos d'Estournel

Terroir:

Se sitúa en una colina de grava profunda frente a la ría y donde cada parcela se trabaja y se cosecha a mano. La proximidad de la ría y el océano Atlántico hacen de sus cosechas un gran Médoc.

Viñedo:

20 hectáreas

Vinificación:

Manual, parcela a parcela. La crianza se realiza en barriles de roble francés por 12 meses con el fin de favorecer la expresión de la fruta.

Cepa:

80% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

Degustación:

Rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas primarios de fruta madura, fresa, moras. Ensamblados con los matices de la madera. Carnoso en boca, equilibrado, con una amplia potencia retronasal.

El Consejo del Vinicultor:

Acompaña muy bien carnes con salsas condimentadas, guisos y quesos fuertes.