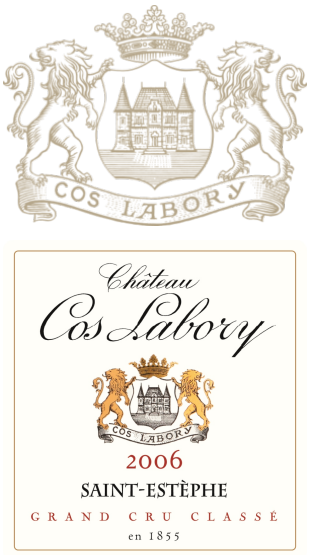
CHÂTEAU COS LABORY 2012





El nombre de la propiedad proviene de su situación geográfica en la colina Cos y el nombre de François Labory, que fue el primer propietario hasta 1845. Louis Gaspard dEstournel lo adquirió entonces, antes que tuviera que venderlo a un banquero de inglés, Charles Martyns, en 1852. La propiedad fue finalmente vendida a George Weber en la década de 1930, que la legó a su hija y a su yerno, Francis Audoy, en 1959.

En 1971 la pareja adquirió la propiedad colindante, Château Andron Blanquet. Sus hijos trabajaron con ellos en las dos propiedades durante unos años y luego Bernard, el mayor, se hizo cargo de la gestión de las propiedades.

La viña, de 18 hectáreas, está situada en la parte superior de la colina que ha sido bendecida con suelos de grava Cuaternarios y un drenaje excepcional.

www.cos-labory.com

Añada:	2012
Productor:	Château Cos-Labory
Denominación:	Appellation Saint-Estèphe Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Saint-Estèphe
Clasificación:	Cinquième Cru
Graduación:	13-14.5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35%, Cabernet Franc 5%
Producción:	100.000 botellas
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	8.700 cepas/ha
Superficie del viñedo:	18 ha
Suelo:	Grava con subsuelo de piedra caliza
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada
Crianza:	12-15 meses
Tipo de barrica:	Roble americano, 50% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

CHÂTEAU COS LABORY 2012

PUNTUACIONES

Robert Parker: 90

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, quesos maduros y platos de cocción lenta.

NOTAS DE CATA

Posee una tonalidad profunda de granate púrpura y desvela una fragancia expresiva de cerezas negras, frambuesas negras y ciruelas rojas y negras, junto con matices más sutiles de cassis, mentol, grafito y caja de puros, acompañados de un toque delicado de lavanda. Con una estructura de cuerpo medio y estilo elegante, presenta unos taninos sólidos y firmes, brindando una vivacidad impresionante en su prolongado final. Este vino es cautivador, con taninos ligeramente más masticables y menos corpulencia en comparación con el año 2011.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es