

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL BLANC 2015



COS D'ESTOURNEL



El viñedo de Cos d'Estournel Blanc, situado en la parte norte del Médoc, cerca de la desembocadura del estuario del Garona, se encuentra en una ubicación privilegiada. Un microclima fresco y una ventilación natural debida a la proximidad del océano favorecen la elaboración de vinos de gran precisión aromática.

Como parte de la búsqueda continua por la excelencia, en los últimos años se ha llevado a cabo un programa de replantación e injerto. El suelo es arado regularmente y se utilizan métodos sostenibles para cultivar uvas de alta calidad.

Añada:	2015
Productor:	Château Cos d'Estournel
Denominación:	Appellation Saint-Estèphe Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Saint-Estèphe
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	8.000-10.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	65 ha
Suelo:	El subsuelo es calcáreo y el suelo está lleno de cantos rodados de diversos tamaños.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de cemento
Crianza:	9 meses
Tipo de bodega:	roble francés, 15% nueva
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Robert Parker: 90 puntos (2015)

MARIDAJE

Mariscos, pescado, aves de corral y platos de vegetales.

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL BLANC 2015

NOTAS DE CATA

Ofrece aromas de citronela, hojas de lima y semillas de eneldo con notas de heno fresco. El paladar, de cuerpo ligero a medio, es muy refrescante con capas terrosas y sabrosas y de buena longitud, con un final perfumado.