VININFORMATION



Château Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel

Saint Estephe, Bordeaux, Frankrig

Saint-Estèphe er det nordligste distrikt i Haut-Médoc og ligger tættere på havet, hvilket medfører generelt køligere vejrforhold med senere modning og dermed højere syreniveau som resultat. Det gør, at mange af vinene fra Saint-Estèphe er forholdsvis længelevende. Områdets bedste vine kommer fra den sydlige del, hvilket primært skyldes, at man her har en stor stribe grus i jordbunden her. Vinene har generelt en meget ren frugt præget af solbær og en meget fast karakter, men knapt samme fedme, som vi finder hos nogle af de sydlige naboer.

Louis Gaspard d'Estournel arvede i 1791 ejendommene Cos og Pomys og udvidede hurtigt fra 14 til 45 hektar. Med urokkelig tro på bakkens potentiale eksperimenterede han med druesorter, tekniske løsninger og utraditionelle tiltag, mens hans blik mod fjerne markeder bragte Cos d'Estournel helt til Indien i 1838. Hans arkitektur inspireret af østlige pagoder og visionære idéer gav ham tilnavnet Maharajahen af Saint-Estèphe. Trods økonomiske vanskeligheder købte han slottet tilbage efter et tvunget salg, og to år efter hans død i 1853 blev huset anerkendt som Deuxième (2.) Grand Cru Classé i 1855. Siden 2000 har entreprenør Michel Reybier stået i spidsen med mottoet "Cos og kun Cos", hvor store investeringer i vinmarker, moderne kældre og en komplet renovering af slottet har videreført arven med kompromisløs kvalitet. Ejendommen omfatter i dag omkring 100 hektar i hjertet af Saint-Estèphe i Médoc, hvor en fast høstgruppe gennem generationer har sikret kontinuitet i markarbejdet.

Cos d'Estournel stammer fra ejendommens ældste vinstokke, der i gennemsnit er 55 år gamle, plantet på et terroir med tidlig modning og delvist sydvendt eksponering. Vinmarkerne ligger i Saint-Estèphe i Médoc, og kombinationen af alder og placering giver druer med koncentration og dybde. Den klassificeres som slottets Grand Vin, og den præcise balance i årgangen er i høj grad formet af markernes eksponering mod syd.

Druesort:

Vinifikation:

Smagsnoter: Tæt, dyb og opulent med silkebløde tætte tanniner. Forførende og sofistikeret med noter af krydderier og flot friskhed.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S