



CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL - BLANC

PRODUIT

Presentatie

De Château Cos d'Estournel Blanc 2022 is een uitzonderlijke cuvée, geproduceerd in zeer beperkte oplage - amper 6000 flessen - door het prestigieuze domein Saint-Estèphe. Gemaakt van een edele blend van 74% Sauvignon Blanc en 26% Sémillon, belichaamt deze wijn de elegantie en precisie van het domein.

Het grindachtige terroir en de nabijheid van het estuarium geven een frisheid en complexiteit die zeldzaam zijn voor een witte wijn uit de Médoc. Deze vintage uit 2022, gevinifieerd en gerijpt op vat, valt op door zijn perfecte balans tussen aromatische rijkdom en minerale spanning, en biedt een moderne en verfijnde expressie van de grote witte wijn van Bordeaux.

Proeven

De kleur is een licht, kristalhelder geel met lichtgroene accenten. De neus, van grote zuiverheid, onthult aroma's van witte bloemen, gekonfijte citroen, verse peer en lichte honing, onderstreept door een subtiele zilte toets. In de mond is de textuur rijk en zijdezacht, gekenmerkt door de generositeit van de sémillon en de levendigheid van de sauvignon blanc. De afdronk, lang en levendig, drukt een verfijnde mineraliteit en zeldzame elegantie uit. Deze wijn combineert kracht, frisheid en lengte en zal zich de komende tien tot vijftien jaar harmonieus ontwikkelen.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Semillon

NOTATIONS

James Suckling : 96-97/100

