



*Château Cos d'Estournel*  
*2002*  
*Saint-Estèphe*  
*Second Grand Cru Classé en 1855*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux rive gauche
<b>Appellation :</b>	Saint-Estèphe
<b>Encépagement :</b>	58 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Graves du quaternaire sur socle calcaire
<b>Situation :</b>	Sur la colline de Cos à coté du vignoble de Lafite
<b>Production moyenne :</b>	250 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en cagettes
<b>Rendement moyen :</b>	33hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuves thermorégulées
<b>Elevage :</b>	18 mois en barriques (dont 80% de bois neuf)
<b>Vinificateur :</b>	Jean Guillaume Prats
<b>Propriétaire :</b>	Michel Reybier

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat très foncé.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est marqué par des notes de fruits noirs confiturés (mûre, cassis) et de cacao. L'élevage torréfié est agréablement fondu dans cet ensemble profond.
<b>Gustatif :</b>	Une superbe structure de bouche pleine et souple remplit la bouche. Un fruit croquant apparaît et dynamise l'ensemble. Les tanins sont extrêmement raffinés et la finale charnue.
<b>Global :</b>	Superbe équilibre pour ce vin délicat et enveloppé qui ne demande que quelques années de cave pour se livrer...

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2009 - 2030
<b>Cotation actuelle :</b>	<b>124.00 € TTC (nous consulter)</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Chevreuril, sauce grand veneur
<b>Service :</b>	Servir à 17 °C, carafes 4 heures