



ACQUISTATO IL

"G d'Estournal" Médoc 2022

2022

Il carattere del Médoc in versione raffinata



Svinando

G d'Estournal Médoc nasce dall'esperienza e dallo stile inconfondibile di Château Cos d'Estournal, una delle firme più autorevoli del Médoc. È un Bordeaux che interpreta la tradizione con uno spirito contemporaneo, capace di unire precisione, eleganza e piacevolezza immediata. Le uve provengono da vigneti selezionati della denominazione Médoc, dove i suoli ghiaiosi e il clima atlantico favoriscono maturazioni equilibrate e grande finezza aromatica. Il colore è rosso rubino. Al naso è segnato da buona salinità marina e aromi di erbe aromatiche, come il rosmarino e la menta piperita. Sul finale emergono meravigliose note di liquirizia e di marasca. Al palato è fresco, con un bel tannino morbido e vellutato. Equilibrato, con una leggera e piacevole nota amaricante in chiusura.

Nel cuore di Saint-Estèphe AOC, sulla riva sinistra di Bordeaux, Château Cos d'Estournal è uno dei nomi più iconici del Médoc. Classificato Deuxième Grand Cru Classé nel 1855, ha costruito la propria leggenda unendo rigore bordeaux e visione internazionale. Fondato nel XIX secolo da Louis-Gaspard d'Estournal, il castello si distingue anche per l'architettura esotica che riflette lo spirito visionario del suo creatore. I vigneti si estendono su colline ghiaiose che guardano l'estuario della Gironda, garantendo drenaggio perfetto e maturazioni ottimali. Cabernet Sauvignon e Merlot trovano qui un equilibrio tra potenza e finezza. La filosofia produttiva unisce precisione agronomica e tecnologia all'avanguardia, con un'attenzione maniacale alla selezione delle parcelle. I vini esprimono profondità, struttura e capacità di invecchiamento straordinaria. Cos d'Estournal è sinonimo di eleganza aristocratica e carattere deciso. Una cantina che rappresenta il volto più ambizioso e raffinato di Bordeaux, pensata per chi cerca intensità, longevità e identità inconfondibile nel calice.

La Vigna

Terreno terreni argillosi

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve merlot 67%, cabernet sauvignon 29%, cabernet franc 3,6% e petit verdot 0,4%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia viene fatta manualmente, con una successiva cernita delle uve dopo la diraspatura. La vinificazione è svolta in tini di acciaio inox. Il vino affina in seguito per 12 mesi in botti di rovere francese, di cui il 40% è di primo passaggio.

Sensazioni Il colore è rosso rubino. Al naso è segnato da buona salinità marina e aromi di erbe aromatiche, come il rosmarino e la menta piperita. Sul finale emergono meravigliose note di liquirizia e di marasca. Al palato è fresco, con un bel tannino morbido e vellutato. Equilibrato, con una leggera e piacevole nota amaricante in chiusura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821