

Cos d'Estournel 2022, émouvant



Ce vin nous offre de multiples émotions : l'opulence habituelle de Cos d'Estournel se conjugue à la tendresse du millésime et à une surprenante fraîcheur dans ces conditions climatiques inédites.

Son intensité caractéristique se mêle à une aromatique voluptueuse, entre la fraîcheur des notes de graphite et de poivre, l'élégance du thé, et la douceur d'un parfum de réglisse et de fruits noirs.

Émouvant par son incroyable finesse qui rappelle la sensation du cachemire, Cos d'Estournel 2022 captive par une longueur sans fin, et s'annonce d'ores et déjà comme un millésime de grande garde.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 37%,
Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%