

Pagodes de Cos 2022, délicat



Né d'un terroir clairement identifié, avec des vignes de 40 ans d'âge moyen, Pagodes de Cos est une formidable introduction au style de Cos d'Estournel. Ce millésime présente un profil aérien, dans un bel équilibre entre amplitude et fraîcheur.

Avec sa texture enveloppante et délicate, il offre une palette sophistiquée autour de la vivacité des fruits rouges, de la douceur des épices, et de notes de café.

Tout en élégance, Pagodes de Cos 2022 se révèle un vin charmeur, à la fois soyeux et accessible.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 49%, Cabernet Franc 1%