

Cos d'Estournel Вино Кос д'Эстурнель, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Cos d'Estournel

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 18-22 месяца в дубовых бочках, 80% из которых — новые

Особенность: вино второго класса в классификации вин Бордо от 1855 года, 2-me Grand Cru Classé

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-бордовый с рубиновым отблеском

Аромат: яркий, пышный, с нотами черной смородины, голубики, пастилы, подлеска, графита, темного шоколада и нюансами кедровой древесины

Вкус: насыщенный, элегантный, с тонкой структурой и шелковистыми танинами, раскрывается тонами спелой сливы, сладкими специями (мускатный орех, корица) и меловыми акцентами в сочном и согревающем фруктовом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается со стейком Рибай или Стриплойн, антрекотом, рагу из баранины с овощами, твердыми сырами (манчего)



Les Pagodes de Cos Вино Ле Пагód де Кос, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Cos d'Estournel

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках, 30% из которых — новые

Особенность: возраст лоз 40 лет

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-бордовый

Аромат: раскрывается оттенками вишни, малины и черной смородины, дополненными нюансами корицы, ванили и древесины

Вкус: насыщенный, яркий, с оттенками черных фруктов и ягод (вишня, ежевика, черника) в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с бифштексами, бараниной, дичью, твердыми сырами и изысканной французской кухней



COS D'ESTOURNEL

Экстравагантная звезда Сент-Эстефа, вино Шато д'Эстурнель, не оставит равнодушным ни одного ценителя эксклюзивных вин. Своему звучному названию и появлению на мировой винной карте замок d'Estournel обязан Луи Гаспару д'Эстурнелю. Любовь к винам и Индии вдохновила владельца на создание поистине самобытного и величайшего поместья в самом сердце северного Медока.

Луи Гаспар д'Эстурнель построил для того времени – причудливое, но ставшее с течением времени настоящим шедевром, строение: поместье выполнено в восточном стиле. Французский Тадж-Махал – так можно назвать шато, посещаемое туристами как достопримечательность Сент-Эстефа. Сегодня здесь находится так же частная резиденция Chartreuse Мишеля Рейбьера, нынешнего владельца шато. Архитектура здания и его интерьер полны экзотичности и приветливости, шарма и комфорта: дух романтической Азии поместья витает всюду. Неповторимый облик поместья поражает воображение и буквально завораживает своей архитектурой, старинными воротами с изысканным восточным орнаментом, что уж говорить о пальмах, которые были привезены из теплых стран и каким-то непостижимым образом прижились в совершенно не типичном для них климате.

Шато д'Эстурнель имеет интересное, необычное, но довольно выгодное расположение: между Атлантическим океаном и эстуарием Жиронда. Прохладные ветры Жиронды с востока и

океанические бризы с запада помогают виноградным лозам выживать в достаточно жестких условиях: зимы в этих местах суровые, а летом стоит изнуряющая жара. Сложно виноградным лозам так же добывать воду: виноградники расстелены по гравийному гребню, и лозам приходится с большим трудом, вкручивая глубоко в гравий свои корни. Одна из причин, почему вино Шато д'Эстурнель считается одним из самых ценных в мире.

Луи Гаспар д'Эстурнель продал шато, когда ему был 91 год, в 852 году. Причиной тому послужило банкротство. Владельцем поместья стал английский банкир Мартинс, а после него – семья аристократов д'Эрразу, следом за ними – семья Хостейн. И только в 1917 году его выкупает Фернанд Джинестет, трое внуков известного бордосского негоданта получают шато в наследство. Благодаря одному из них, Брюно Пратцу, под управлением которого поместье существовало до 1988 года, примерно 17 лет, Шато Кос д'Эстурнель стало одним из выдающихся производителей вин Сент-Эстефа. Господин Пратц, кроме того, 21 год занимал должность президента Высшего Совета Cru Classe. Управляющим поместьем Chateau Cos d'Estournel позднее станет Жан-Гийом Пратц – истинный представитель поколения виноделов региона Bordeaux, который за 6 лет управления шато, несмотря на молодой возраст – 28 лет, сумеет вывести качество вина Шато Кос д'Эстурнель на совершенно новый уровень, тем самым сохранив традиции, заложенные его отцом.