COS D'ESTOURNEL **2016**

CABERNET SAUVIGNON : 76%

MERLOT : 23%

CABERNET FRANC : 1%

Plus que jamais avec ce scénario historique, le facteur humain a pris une importance fondamentale pour accompagner le millésime. Gracieux sans être effacé, ample sans excès d'opulence, Cos d'Estournel 2016 révèle une harmonie d'une exquise délicatesse. La dégustation mérite de prendre son temps, pour permettre au vin de prendre son amplitude et dévoiler son incroyable équilibre, avec des tanins présents mais fondus. Fin et élégant, avec une finale persistante, c'est un millésime au très haut potentiel de garde.

100 POINTS – LISA PERROTTI-BROWN (ROBERTPARKER.COM)

100 POINTS – NEAL MARTIN (VINOUS)

100 POINTS – JAMES SUCKLING