

Die Magie dieses Terroirs sorgt für eine einzigartige Alchimie. In Château Cossieu-Coutelin gehen der Wein und das eichene Daubenholz eine traumhafte Verbindung ein, bei der die Holztöne, kombiniert mit dem runden Gefühl und der Länge am Gaumen eine ungestörte Harmonie erzeugen.

Die Weinberge von Château Cossieu-Coutelin liegen im wohlbekannten Anbaugebiet Saint-Estèphe im Haut-Médoc, 60 km nordwestlich von Bordeaux, auf kiesigen Anhöhen, auf denen Weine von ganz hervorragender Qualität gedeihen. In der gleichen Appellation befinden sich solche großartigen Grands Crus Classés wie Château Montrose oder auch Château Cos d'estournel.

## DER WEINBERG

**GEMEINDE :** SAINT-ESTÈPHE

**TERROIRS :** KIESIGE HÜGELKUPPEN

**REBFLÄCHE :** 3,3 HEKTARE

**REBSTOCKDICHTHE :** 8000 REBSTOCK / HA

**JAHRESERTRAG :** 50 HL / HA

**REBSORTEN :** MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON

**DURCHSCHNITTLICHES REBSTOCKALTER :** 28 JAHRE

## DER WEIN



CHÂTEAU  
COSSIEU-COUTELIN

BORDEAUX O

### Assemblage

52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

### Weinbereitung

Kaltgärung während 4 Tagen,  
dann stille Gärung bei 27 °C während 32 Tagen.

### Weinausbau

Nach Gärung, sofortige Abfüllung in Eichenfässern.  
Der 12-monatige Ausbau erfolgt in Fässern  
aus französischer Eiche, davon 60 % Erstbelegung.

### Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann,  
wird seinen Höhepunkt ca.  
2023/2025 erreichen

### Verkostung

„Ein Wein mit einer schönen, tiefen Farbe; kräftig, großzügig und fleischig, womit er genau in das Bild des außergewöhnlichen Jahrgangs 2016 passt. Eine reichhaltige und komplexe Nase mit Aromen von Kirschen, kandierten Früchten und Kakao. Am Gaumen mit einer schönen Spannung, die für die nächsten zehn Jahre eine gute Lagerfähigkeit in der Flasche gewährleistet,

### Essen & Wein

Ideal zu rotem und weißem Fleisch, zu Geflügel oder zu Weichkäse.

## AUSZEICHNUNGEN

Silbermedaille, Challenge International du vin, Blaye 2018

Silbermedaille, Concours de Bordeaux, 2018

92 punkte, Wine Enthusiast, 2019

92 punkte, James Suckling, 2019

Zitiert bei Guide Hachette, 2020

