



‘보르도 그랑크뤼 2등급이자 ‘슈퍼 세컨드’

샤또 꼬스 데스뚜르넬

Chateau Cos d'Estournel

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 58% 메를로 40% 까베르네 프랑 2%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 2등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	견고한 몸체와 섬세한 질감이 일품. 시간이 지날수록 감칠맛이 뛰어난 강건함이 느껴지는 힘 센 와인.		



제품설명



보르도의 샤또 중 제일 특이하게도 서양 건축이 아닌 동양적인 건축양식을 하고 있어 프랑스 보르도의 타지마할로 불리며, 마고, 무똥 로스첼드 등의 1등급 와인의 품질에 버금가는 뛰어난 품질을 자랑해 ‘슈퍼 세컨드’라 불리는 최상급의 5개의 2등급 와인 중 하나로 보르도를 통틀어 10대 와인 중 하나로 꼽힌다. 영국 빅토리아 여왕과 카를 마르크스가 즐겨 마셨고, 장콕도와 스탕달 같은 수많은 예술가들이 열광했던 그 와인이다. 2011빈티지는 로버트 파커로부터 91점의 점수를 받았다.

와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.