

  
COS D'ESTOURNEL



## GOULÉE MEDOC, FRANCIA

Louis Gaspard d'Estournel se inspiró en sus repetidos viajes en Asia para dar una arquitectura original al castillo con una inspiración china. El castillo está situado cerca de las tierras célebres de Laffite Rothschild, en el límite de la apelación Pauillac sobre un magnífico suelo de gravas. Cos D' Estournel produce un vino carnoso y potente temperado en una parte por la crianza en barricas nuevas y por otra parte por el 40% de la cepa Merlot que está presente en el ensamblaje. Los antiguos propietarios Bruno Prats e hijo venden la propiedad en 1998 sin hacer mucho alboroto y esto no parece alterar la calidad y el prestigio de los vinos. Este es un vino rico y seductor desde el primer instante por lo que es difícil resistir la tentación de abrir la botella inmediatamente. Goulée es el segundo vino de Cos'Estournel.

**TIPO DE VINO:** Tinto.

**VARIETADES:** 80% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot.

**ALCOHOL:** 12%

**REPOSO:** 14 meses roble Francés.

**CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO:** 12 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 a 18°C.

**DENOMINACIÓN:** AOC Medoc.

**VISTA:**

Color rubí oscuro profundo.

**NARIZ:**

Goloso y muy frutal

**BOCA:**

En boca denso y generoso en boca con un tanino muy equilibrado.

BORDEAUX



FERRER Y  
ASOCIADOS<sup>®</sup>  
20 años de pasión por el Vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, México D.F.  
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

[ferrer.com.mx](http://ferrer.com.mx)