



Les Pagodes de Cos

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit een mix van kalk, klei en voornamelijk kiezels.

VINIFICATIE: Les Pagodes de Cos is de tweede wijn van het beroemde Cos d'Estournel. Hij wordt gezien als een van de beste tweede wijnen van de hele Bordeaux. Gemiddeld rijpt de wijn op 40% nieuw Frans eikenhout.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, merlot

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Donker fruit met zwarte bessen, kersen en pruimen. Dankzij de houtrijping tonen van vanille. Daarnaast kruidig en aards met tonen van mokka en cederhout.

SERVEERSUGGESTIE: Klassiek is de combinatie met lamsvlees. Ook bij diverse bereidingen van rood vlees of bij oude kazen komt deze wijn uitstekend tot zijn recht.

WEETJE: De Maharadja van Saint-Estèphe gaf grote feesten en leefde boven zijn stand. In 1852 moest hij noodgedwongen zijn Château verkopen. Een jaar later stierf hij. Pas in 1855 kreeg het domein de classificatie van Deuxième Grand Cru Classé.



Château Cos d'Estournel behoort tot de betere Deuxième Grands Crus Classés. Het domein is gelegen in Saint-Estèphe aan de linkeroever van de Gironde in Bordeaux. De oorspronkelijke eigenaar Louis Gaspard d'Estournel was een excentriekeling. Zijn bijnaam 'De Maharadja van Saint-Estèphe' kreeg hij vanwege zijn Château, dat een uitzonderlijke façade heeft in Indiase stijl. Een afbeelding van het kasteel vind je nog altijd terug op de etiketten van alle wijnen van Cos d'Estournel. Vandaag de dag is het domein in handen van de steenrijke Michel Reybier. Hij renoveerde het Château en investeerde in moderne technieken, waaronder een kelder waarbij de wijn volledig op zwaartekracht het volledige vinificatieproces doorloopt.