



Kleuromschrijving:

Intens donkere, purperen kleur.

Neus:

Fris en zuiver donker fruit, kruiden maar ook noties van blonde tabak.

Mond:

Deze wijn is nieuw in ons assortiment en niet zomaar: het is werkelijk een zeer mooie St Estèphe met fris, knapperig fruit dat zeer complex en genuanceerd op een intense wijze het midden vult. Alles is mooi in evenwicht en lekker kruidig en fris. Ook de finale blijft lekker en vraagt naar nog een glaasje. Gezien de lage prijs, zeer sterk aanbevolen!

Cru Bourgeois Superieur

Ch de Côme is een eigendom van Baron Velge en het enige St Estèphe château die biologisch gecertificeerd is. Het terroir bestaat uit klei-kalk en Dhr Velge vinifeert hier met zijn directeur technique José Bueno (23 jaar medewerker geweest bij Philippe De Rothschild) een zeer exclusieve wijn met eigen personaliteit. Eric Boissenot is er tevens consultant. De wijngaard is actueel ongeveer 7ha (klei-kalk) en levert wijn met veel subtiliteit en zachtheid met versmolten tannines en een zeer goede lengte in de mond, met een eerder verfijnd karakter dan wat men zou verwachten in St Estèphe.

Bewaartijd: 15 jaar

Drinkklaar: 2024

Verpakking: Kartonnen doos

Aantal per verpakking: 12

Druiven: Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 46%, Petit Verdot 7%

Antwerp
Wine Store