

Chateau Cos d' Estournel Winemaker's Dinner at Benjamin Steak House



11/20 2018
TUE

open 18:30 start 19:00

定員 30名様 ¥20,000
(税・サ別)

[来日者]

シャルル・トマ
(コマーシャル・ディレクター)

[予定ワイン]

- 1, Cos d' Estournel Blanc 2014
- 2, Les Pagodes de Cos 2015
- 3, Les Pagodes de Cos 2009
- 4, Chateau Cos d' Estournel 2015
- 5, Chateau Cos d' Estournel 2005

進化し続けるスーパーセカンド! 格付け2級ではありますが、限りなく第1級に近く、
トップシャトーの一つであるコス・デス・トゥルネル。シャトーはポイヤックとの境界線にあり、
1級のシャトーラフィットに隣接という絶好の立地。創始者は、インドに興味があった為、自らの醸造所にオリエンタル調の
パゴダ (仏塔) を建立。西洋風シャトーが立ち並ぶメドックにおいて、異質な存在感があります。
外観からは全く想像できませんが、世界でも類を見ない最先端の施設を所有しており、シャトーの中は、超近代的施設。
サンテステフらしい骨格と力強さを持つワインは、多くのボルドーフアンを虜にし続けています。
今回のディナーでは、シャトーから特別にバックヴィンテージを輸入。最新のヴィンテージと飲み比べながら当店自慢の
USDA プライムステーキを楽しんで頂ける贅沢な内容となっております。



ご予約はホームページよりお願い致します。 www.benjaminsteakhouse.jp  

BENJAMIN STEAKHOUSE ROPPONGI 050-3187-9089

B1F Remm Roppongi Bldg., 7-14-4Roppongi Minatoku, Tokyo