



COS D'ESTOURNEL

2018

Appellation Bordeaux

Sauvignon Blanc 67%, Sémillon 33%

Au nord du Médoc, sur la colline de Saint-Estèphe. Au détour de la route surgissent les majestueuses Pagodes de Cos d'Estournel. La demeure du **Maharadjah de Saint-Estèphe** ne manque pas de surprendre. C'est ici un véritable palais, entièrement dédié au vin. Ainsi en a voulu **Louis-Gaspard d'Estournel**. Dès lors qu'il a hérité de quelques hectares de vignes en **1791**, il n'a eu de cesse d'agrandir son domaine et de lui offrir les meilleures techniques.

Convaincu d'avoir entre les mains **un terroir exceptionnel**, cet homme de goût, aventurier, en a vanté les mérites de par le monde, en Inde en particulier, d'où il a rapporté cette inclination pour l'Orient et l'exotisme. **A l'image de son vin, envoûtant et élégant**, tout autant qu'**épique et puissant**, il a fait le pari d'être lui-même dans un monde si conventionnel, cultivant ses différences et assumant ses choix.

Propriété depuis 2000 de Michel Reybier, Cos d'Estournel poursuit son destin, entre **audace et humilité**. Chaque décision y est une prise de risque, dans une philosophie visionnaire que son fondateur n'aurait pas reniée. Culture parcellaire poussée à son comble, **innovations exigeantes** au chai, goût du beau et de l'excellence dans un univers empreint d'une discrète élégance, c'est là l'héritage de Louis-Gaspard tel que le prolonge aujourd'hui son propriétaire.

Le Terroir de Cos d'Estournel Blanc

Implanté dans la partie septentrionale du vignoble Médocain, à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde, le vignoble de Cos d'Estournel Blanc s'épanouit dans des **conditions véritablement privilégiées**. Un **climat frais** couplé à une **ventilation naturelle** dus à la **proximité de l'océan**, permettent l'élaboration d'un **vin d'une grande précision aromatique**.

Dans une recherche constante de l'excellence, ces vignes sont depuis plusieurs années l'objet d'opérations de plantation et de sur-greffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2018, Sophistiqué

Sublime avec ses notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'amande fraîche, Cos d'Estournel Blanc 2018 présente en même temps une belle minéralité. Cette année, les Sémillon ont révélé un potentiel inégalé, complétant des Sauvignon Blanc tout aussi magnifiques, pour offrir au vin **une grande et belle complexité**.

On atteint avec le millésime 2018 **une dimension supplémentaire**, où la recherche de l'équilibre, de la **fraicheur et du potentiel de garde** ont été poussés à l'extrême. Le résultat est un vin d'une grande droiture, avec une superbe sophistication.



COS D'ESTOURNEL