

# Cos d'Estournel Blanc 2022, intense



En 2022, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, grâce à leur enracinement profond, à leur proximité avec la Gironde et aux soins constants des vigneron, ont donné naissance à un millésime d'un équilibre étonnant, d'une grande densité mais tout en légèreté.

Cos d'Estournel Blanc 2022 est un vin d'une harmonie idéale, entre la générosité des Sémillon qui apportent une texture enrobée mais sans lourdeur, et les Sauvignon Blanc qui donnent une minéralité fraîche et élégante.

Une belle complexité s'exprime à travers des notes de poires, de citron, de cire d'abeille et de fleurs blanches, et s'étire dans une longue finale, ne laissant aucun doute sur le grand potentiel de garde de ce millésime.

## ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 74%, Sémillon 26%