



COS D'ESTOURNEL

2024

Appellation Bordeaux

Sauvignon Blanc 60%, Sémillon 40%

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'épicé 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 greffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2024, Harmonieux

En 2024, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, bénéficiant de leur enracinement profond, de leur proximité avec la Gironde et des soins attentifs des vignerons, offrent **un millésime d'une rare finesse** et d'une subtile harmonie.

Cos d'Estournel Blanc 2024 **séduit par son équilibre entre tension et suavité**, porté par la **générosité du Sémillon** qui lui apporte de la **rondeur**, tandis que le **Sauvignon Blanc** lui offre **fraîcheur et élégance**. Il dévoile des arômes de coing et de mirabelle, offrant une **expression vibrante et raffinée du millésime**.