



Château Cos Labory



2024

Appellation Saint-Estèphe, Cinquième Cru Classé en 1855
62 % Cabernet Sauvignon - 26 % Merlot - 10 % Petit Verdot –
2% Cabernet Franc

Partie intégrante de la propriété de Louis-Gaspard d'Estournel au milieu du 19ème siècle, ce domaine s'étend sur les versants opposés au prestigieux Cos d'Estournel.

Sur ce terroir exposé nord et ouest, la diversité géologique et l'influence des vents forgent des vins imprégnés de la fraîcheur de l'océan proche. Chaque millésime est une interprétation des nuances de la colline, où le choix des parcelles et la vinification minimaliste ont pour seul but la précision et l'équilibre de l'assemblage.

Ici, pas de style formaté : les vins expriment les spécificités de leur terroir au plus près du fruit, avec force et sincérité en écho au tempérament du lieu.

Dans son ensemble, le vignoble, d'un âge moyen de 38 ans, est planté à moitié de Cabernet Sauvignon, d'un tiers de Merlot et d'une faible proportion de Cabernet Franc et Petit Verdot.

Cos Labory, sous l'égide de Michel Reybier et sa famille, témoigne ainsi de l'engagement des hommes envers l'appellation Saint-Estèphe : une redécouverte où chaque bouteille offre une expérience vibrante dès sa jeunesse, à la fois intense et légère.

Château Cos Labory 2024, délicat

Château Cos Labory 2024 séduit par son **caractère charmeur** et sa **texture veloutée**. Ses nuances de fruits rouges et ses notes poivrées apportent **vivacité, équilibre** et **fraîcheur**.

