



# Château Cos Labory



Millésime 2025

**Appellation Saint-Estèphe, Cinquième Cru Classé en 1855**

Cabernet Sauvignon 55% - Merlot 34% -  
Cabernet Franc 11%

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 2025, éclatant**

Tous les sols d'argile et de graves ont tiré leur épingle du jeu en 2025, c'est l'**apanage des grands millésimes**. C'est dans ces conditions que le Château Cos Labory engage son **évolution stylistique** avec notamment une proportion de **Cabernet Franc** plus importante.

À la dégustation, le vin se montre **accessible sans être simple**, d'une grande pureté avec un **fruit éclatant**, gage de **plaisir dès sa jeunesse**.

