



CHARME
Cos Labory

2022

Appellation Saint-Estèphe

Cabernet Sauvignon 52%, Cabernet Franc 28%,
Merlot 20%

Michel Reybier et sa famille ouvrent une nouvelle page de l'histoire du Château Cos Labory, Cinquième Cru Classé en 1855, situé à Saint-Estèphe.

S'inscrivant dans une perspective patrimoniale, cette initiative recrée le domaine historique et rend hommage à Louis Gaspard d'Estournel, qui avait lui-même acquis cette propriété en 1847.

Le terroir de Cos Labory, positionné sur le plateau de graves profondes de la colline de Cos avec ses argiles et son socle calcaire, bénéficie de la proximité avec l'estuaire de la Gironde et de l'influence de l'océan Atlantique, qui modèrent les excès météorologiques.

Le vignoble de 35 hectares est constitué de plusieurs îlots, dont trois forment le cœur historique au sommet du plateau, avec les vignes les plus âgées qui donnent naissance au Grand Vin, Château Cos Labory.

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.

Fort de ces atouts, Michel Reybier « aura à cœur de perpétuer l'indépendance du domaine vers un projet d'excellence porté par ce grand terroir de Saint-Estèphe. »

Charme de Cos Labory 2022

Équilibré entre délicatesse et fraîcheur, Charme de Cos Labory 2022 invite à la gourmandise grâce à des notes douces et acidulées de groseille et framboise.

