



# Château Cos Labory

2023

Appellation Saint-Estèphe, Cinquième Cru Classé en 1855

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 33%,  
Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 4%

En devenant propriétaire de ce Grand Cru Classé l'an dernier, Michel Reybier rend hommage à Louis Gaspard d'Estournel qui avait lui-même acquis le domaine 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.

## Château Cos Labory 2023, Savoureux

L'équipe de Cos Labory, bénéficiant de l'expertise technique acquise à Cos d'Estournel, aspire à fidèlement **l'expression du terroir**.

Château Cos Labory 2023 présente un **profil charmeur et complexe**. Il s'exprime en longueur sur les **fruits frais** grâce à des Merlot aux **tanins savoureux**, apportant **velouté** à la base dense et éclatante des Cabernet Sauvignon. L'ensemble est enrichi par 8% de Cabernet Franc amenant **fraîcheur** et **élégance** à l'assemblage.

