



D'ESTOURNEL

2024

Appellation Médoc

Merlot 61%, Cabernet Sauvignon 30%,
Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 1%



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

Implantées dans la partie septentrionale du vignoble Médocain, à **l'extrémité de l'estuaire de la Gironde**, les vignes s'épanouissent dans des **conditions véritablement privilégiées**. Un **climat frais couplé à une ventilation naturelle** dus à la proximité de l'océan, permettent l'élaboration de **vins frais et fruités**.

Dans une recherche constante de l'excellence, ces vignes sont depuis plusieurs années l'objet d'opérations de plantation et de surgreffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2024, Aérien

Issu des **terroirs septentrionaux du Médoc**, G d'Estournel se distingue par son **équilibre** et sa **fraîcheur** caractéristique, **reflétant également l'expression du millésime**.

La précocité de ses sols graveleux a permis d'atteindre la maturité attendue. G d'Estournel séduit par son **énergie**. Ses arômes de cassis et de prune fraîche s'associent à une **attaque douce et continue**, soutenue par une **acidité bien intégrée**.