



PAGODES DE COS

2025

Appellation Bordeaux

Sémillon 67%, Sauvignon Blanc 33%

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

Implanté dans la **partie septentrionale du vignoble Médocain**, à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde, le vignoble de Cos d'Estournel Blanc s'épanouit dans des conditions véritablement privilégiées. Un **climat frais** couplé à une **ventilation naturelle** dus à la proximité de l'océan, permettent l'élaboration d'un **vin d'une grande précision aromatique**.

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

2025, Gourmand

Les terroirs argilo-calcaires du nord Médoc, greffés en 2020 en Sauvignon et Sémillon Blanc, entrent aujourd'hui pleinement en production et s'imposent comme des composantes majeures de l'assemblage, complétant les terroirs graveleux d'origine.

Les rendements maîtrisés apportent une densité et une richesse remarquables au vin. Fruit de plus de **20 ans d'expérience** dans l'élaboration des vins blancs, Pagodes de Cos Blanc 2025 se distingue par son **caractère gourmand et accessible**. Le Sémillon apporte de la **rondeur**, tandis que les **sols calcaires préservent fraîcheur et équilibre**.



COS D'ESTOURNEL