



PAGODES DE COS

2025

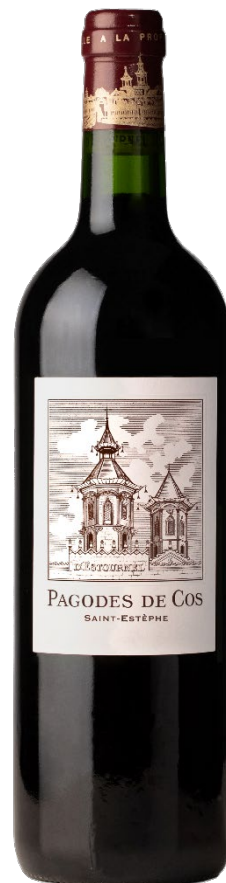
Appellation Saint-Estèphe

Merlot 62%, Cabernet Sauvignon 35%,
Cabernet Franc 2%, 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 de Cos d'Estournel

Situé en bordure de plateau, à proximité de l'estuaire de la Gironde, Cos d'Estournel jouit d'une **position géographique privilégiée**. Bénéficiant d'un **climat maritime**, le vignoble est à l'abri des excès météorologiques et profite d'une douce ventilation naturelle.

Situé sur une **zone vallonnée**, constituée de **graves profondes et d'argile**, Cos d'Estournel bénéficie d'une **incomparable exposition**, avec deux coteaux et un plateau central. Cette position lui offre une **incroyable variété de terroirs** dont la connaissance exhaustive offre la possibilité d'une représentation parfaite de chaque parcelle, permettant d'en exploiter toutes les capacités, pour en tirer le meilleur.

2025, Généreux

Pagodes de Cos, « **l'autre Grand vin de Cos d'Estournel** », est issu de son propre terroir avec des vignes d'environ **40 ans** d'âge moyen.

Les sols pour certains tardifs, ont été particulièrement performants dans les conditions précoces du millésime, permettant d'atteindre sereinement une **maturité idéale**.

À la dégustation, le vin séduit par son **éclat**, son **intensité** et sa **remarquable allonge**. La bouche, salivante et persistante, est portée par des Merlots marqués par la **tension** et la **précision**.



COS D'ESTOURNEL

Château Cos d'Estournel · 33180 Saint-Estèphe · France · T +33 (0)5 56 73 15 50 · estournel@estournel.com · www.estournel.com