



Château COS LABORY

Saint-Estèphe 5ème Cru Classé

Situé sur la croupe de COS, anciennement "caux", qui signifie colline de cailloux, le vignoble du CHÂTEAU COS LABORY bénéficie d'un terroir privilégié pour la production de grands vins. L'origine du vignoble date de 1770, il s'appelait autrefois COS GASTON.

- Superficie :** 18 ha
- Age moyen des vignes :** 35 ans
- Encépagement :** 55 % Cabernet Sauvignon 35 % Merlot 10 % Cabernet Franc
- Sol :** Le terroir est constitué de graves de
- Vendanges :** Manuelles et mécaniques avec tri des raisins.
- Vinification :** Traditionnelle. Cuves inox thermo-régulées. Cuvaision pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures.
- Elevage :** En barriques bordelaises de chêne renouvelées par moitié chaque année. Après un séjour de 15 mois, le vin est collé au blanc d'œuf.
- Notes de dégustation :** Jolie couleur grenat avec de beaux reflets rubis. Le nez exprime un fruit épicé, boisé, vanillé. En bouche, une bonne structure, un bon équilibre, de l'ampleur et beaucoup d'élégance.

