

Cos d'Estournel	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine crée en 1811 par Louis Gaspard Lacoste Maniban, Marquis d'Estournel. • 1852 : Endetté, il vend le château. • 1855 : Classé second grand cru de Saint-Estèphe. • 1917 : Ferdinand Ginestet rachète le domaine. • 2000 : Michel Reybier, industriel, rachète le Cos d'Estournel. Il fit construire un chai de vinification 100% gravitaire, une nouveauté dans la région.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Médoc (Saint-Estèphe) • <i>Département</i> : Gironde • <i>Commune</i> : Saint-Estèphe • Au nord-ouest de Bordeaux
Climat	Océanique
Sol	Graves, sous-sol argilo-calcaire
Superficie du domaine	91 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	350 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Les Pagodes de Cos • Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc. • Vin rouge • Elevage de 12 mois en fûts de chêne
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Cos d'Estournel • Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot • Vin rouge • Elevage de 18 mois en barriques neuves à 70 % • 260000 bouteilles par an.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Cos vient du gascon et signifie une colline de cailloux. • L'architecture du château, originale, provient du Marquis d'Estournel et sa passion pour les Indes. • Les vins retours d'Inde étaient les vins que Le Marquis d'Estournel faisait voyager jusqu'aux Indes pour les rapatrier et les vendre en Europe.

