



Petit Corbin-Despaigne

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Deuxième vin du Château Grand Corbin Despaigne



Situation : au nord de Saint Emilion, limitrophe de Pomerol

Superficie : 26.54 hectares

Sols : sables sur argiles, argilo-sableux sur crasse de fer et sables anciens

Cépages : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

Âge moyen des vignes : 12 ans

Vinification: Vendanges manuelles. Tri de la vendange et à la vigne.

Vinification en cuves bétons et inox à part égale avec équipements de thermorégulation.

Élevage: En barriques renouvelées chaque année pour la moitié, pendant 12 à 18 mois. Collage au blanc d'œuf. Filtration

Commentaires de dégustation:

Le Vin à la robe rubis très foncée sur des nuances allant du noir bleuté vers une couleur pourpre sur le bord du verre. Brillant et opaque il présente une assez bonne concentration. Au nez, ce sont les arômes d'élevage qui nous accueillent, toasté, café, poivre, vanille. La trame aromatique est assez profonde puisqu'il faut attendre quelques instants pour voir surgir les notes de fruits très mûrs. En bouche l'acidité passe presque inaperçue tellement elle est fondue dans la matière. L'ensemble est flatteur même si le bois est dominant aujourd'hui. Nul doute, que la trame fruitée qui est éclatante en bouche, réapparaîtra au nez avec quelques mois d'élevage. Un vin dans un style assez classique.

H. CUVELIER & FILS

72-76 RUE REIGNIER / B.P. 97 - 33016 BORDEAUX CEDEX

PHONE : +335 57 77 11 55 / FAX : +335 56 86 57 18

E-MAIL : EXPORT@CUVELIER-BORDEAUX.COM

WWW.CUVELIER-BORDEAUX.COM