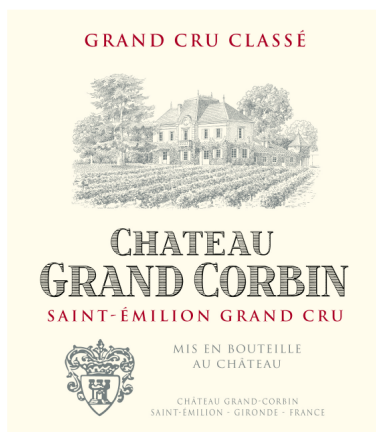


NOTES DE
DEGUSTATION
2011

Une couleur presque noire et un nez encore peu expressif annoncent un vin très jeune qu'il convient de décanter. En bouche, une structure concentrée se marie avec beaucoup de vivacité, les arômes de fruits noirs et d'épices dominant. Le charme de l'attaque compense le côté un peu strict du millésime, qui se manifeste par une pointe d'austérité, notamment en finale. C'est un beau vin, solide et complexe qui mérite d'attendre deux ou trois ans, mais danse déjà très bien avec le gâteau au chocolat, le gigot d'agneau, la tarte aux champignons. Et autres cuisines de bonne famille...



Surface du vignoble : 15,45 hectares

Géologie : silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : 70% Merlot 25% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon

Vendanges : Tri manuelles avec tri des baies post égrappage

Type de cuves : cuves en bois ou béton

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 30%

Production totale : 85 000 bouteilles

Assemblage : 68% Merlot, 27% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

OEnologue consultant : Hubert de Boüard

CHATEAU GRAND-CORBIN

5, Grand Corbin 33330 Saint-Emilion

Tel. +33 (0)5 57 24 70 62 – Fax +33 (0)5 57 74 47 18

contact@grand-corbin.com - www.grand-corbin.com