

NOTES DE
DEGUSTATION
2008

A la frontière de Saint Emilion et de Pomerol, Les Charmes de Grand Corbin est un vin qui ne manque pas de puissance ni de charme, mais demande un peu de temps pour s'épanouir. C'est le cas du millésime 2008, dont le nez encore assez réservé indique une réelle jeunesse. En bouche, il montre une ferme densité, mais les arômes tardent à s'exprimer. Seule la finale s'ouvre un peu sur des notes de fruits et d'épices. Un vin très jeune et prometteur, à attendre encore un ou deux ans.



VIGNOBLE & CULTURE

Les raisins qui composent "Les Charmes de Grand Corbin" proviennent principalement d'un vignoble de 8 hectares situé en périphérie des parcelles du Château Grand Corbin. Avec des plants de 40 ans d'âge moyen, il dépasse la simple notion de second vin pour atteindre le niveau de complexité d'un cru placé au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru.

RÉCOLTE, VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles

Égrappage total

Tri post égrappage manuel

Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C

Macération : 28 à 30 jours

Élevage : 85% en cuves ciment et 15% en barriques de chêne français pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

85% Merlot - 10% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

40 000 bouteilles

ŒNOLOGUE CONSULTANT

Hubert de Bouard

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