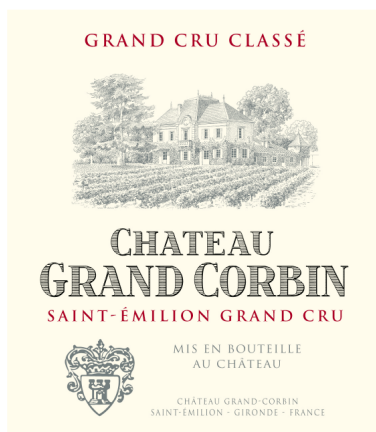


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2010

Beau vin puissant et complexe, dont la trame tannique serrée apporte beaucoup de longueur en fin de bouche. Les arômes de cerise et de cèdre se mêlent dans une rondeur gourmande.

Mais c'est la densité qui s'impose ici, tapisse tout le palais, et se fond dans une allègre harmonie. Il escortera sans faiblir une daube aux carottes ou un soufflé au roquefort. Mais c'est un vin qui mérite quelques années d'attente, dans une bonne cave....



**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