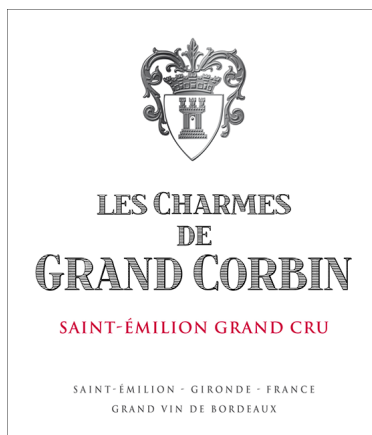


NOTES DE
DEGUSTATION
2010

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