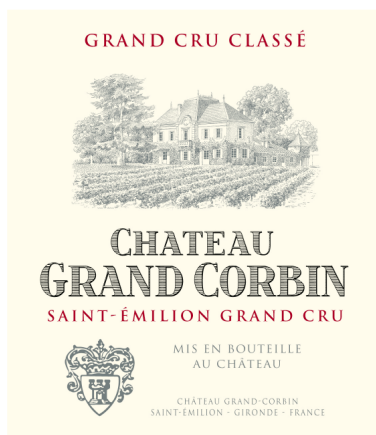


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2011

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