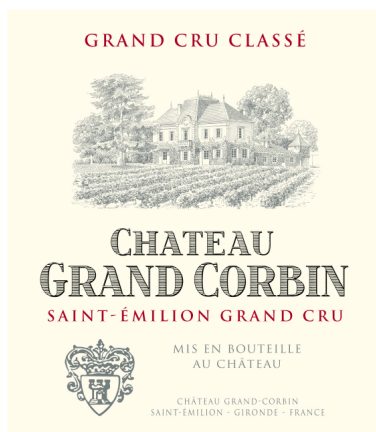


NOTES DE
DEGUSTATION
2012

La réussite du millésime 2012 est patente comme l'affirme un nez serré et dense qui rayonne avec des arômes de fruits rouges sur une ombre boisée. L'attaque est ample et opulente, le vin révèle une matière magnifique avec une trame serrée, un fruité gourmand, des tanins mûrs et une folle élégance. Il conclut magnifiquement par une finale suave qui joue sa partition sur des accords de fruits noirs et de réglisse. Un premier vin très prometteur...



Surface du vignoble : 28,5 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 50%

Production totale : 175 000 bouteilles, dont 140 000 bouteilles de Grand Vin

Assemblage : 74% Merlot, 20% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Oenologue consultant : Hubert de Boüard

LE CYCLE DE LA VIGNE :

Débourrement : du 16 avril au 19 avril

Floraison : du 31 mai au 8 juin

Début nouaison - Fermeture de la grappe : du 18 juin au 25 jui

Mi-véraison : du 6 août au 8 août

Vendanges : du 4 octobre au 19 octobre

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