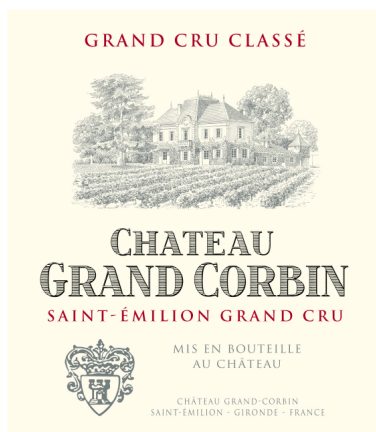


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2013

Les merlots font merveille dans ce millésime tendre ; ils apportent un moelleux et une délicatesse qui enveloppent le palais. Robe foncée, nez légèrement boisé, attaque juteuse, tanins bien mûrs : c'est un saint-émilion classique et parfumé, à la séduction affichée. On relèvera des arômes d'olive et de raisin, une finale marquée par des traits de fruits secs (amande et noisette), et beaucoup de fraîcheur, avec un zeste de viande bien typé. Ce vin sera prêt à boire très vite après un court passage en carafe, il fera merveille sur toute viande chaude ou froide.



**Surface du vignoble** : 28,5 hectares

**Géologie** : silice sur lit d'argiles bleues

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Encépagement** : 71% Merlot, 22% Cabernet Franc, 7% 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 105 000 bouteilles de Grand Vin

**Assemblage** : 80% Merlot, 16% Cabernet Franc, 4% 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