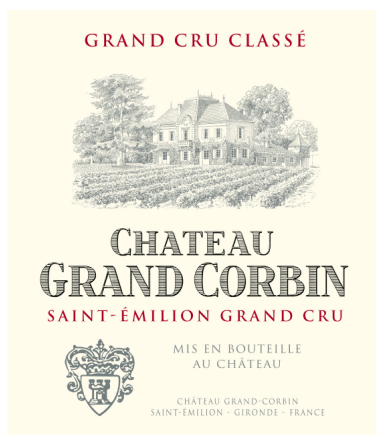


NOTES DE
DEGUSTATION
2013

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