

NOTES DE
DEGUSTATION
2010

Tanins soyeux, attaque souple, nez discret de tabac et fruits noirs : il est clair que le terroir de Pomerol n'est pas loin, et que Saint Emilion est ici marqué par la finesse. C'est un vin très franc, dont la finale nette et persistante laisse une impression d'amandes et de fruits dans la bouche. A essayer sur des volailles rôties ou des escalopes milanaïses.



VIGNOBLE & CULTURE

Les raisins qui composent "Les Charmes de Grand Corbin" proviennent principalement d'un vignoble de 8 hectares situé en périphérie des parcelles du Château Grand Corbin. Avec des plants de 40 ans d'âge moyen, il dépasse la simple notion de second vin pour atteindre le niveau de complexité d'un cru placé au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru.

RÉCOLTE, VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles

Égrappage total

Tri post égrappage manuel

Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C

Macération : 28 à 30 jours

Élevage : 85% en cuves ciment et 15% en barriques de chêne français pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

80% Merlot - 11% Cabernet Franc - 9% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

48 000 bouteilles

GÉNOLOGUE CONSULTANT

Hubert de Bouard

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