

NOTES DE
DEGUSTATION
2011

Le vin affiche une couleur profonde et sombre ainsi qu'un nez encore réservé, où percent la framboise et la myrtille. L'attaque est douce et savoureuse, les tanins sont moelleux, et l'impression d'ensemble est celle d'un vin net et fruité, d'où se dégage une élégante souplesse. La proximité du terroir de Pomerol n'est pas étrangère au charme ce vin idéal pour un repas entre amis autour d'une blanquette de veau. Mieux vaut le décanter une heure avant. Il sera évidemment plus complexe dans deux ans, mais se montre déjà très agréable.



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

85% Merlot - 10% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

75 000 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