

NOTES DE
DEGUSTATION
2013

La couleur de cerise noire indique un vin très jeune, ce que confirme un nez de cassis et de fruits noirs, très appétissant. L'attaque est douce, assez vibrante, dominée par la douceur du merlot. En bouche, une corbeille de fruits parfume le palais tapissé par des tanins fondus. C'est un vin facile, tout en charme, prêt à boire dès l'année 2016, à décanter avant de servir.



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

90% Merlot - 5% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

82 000 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