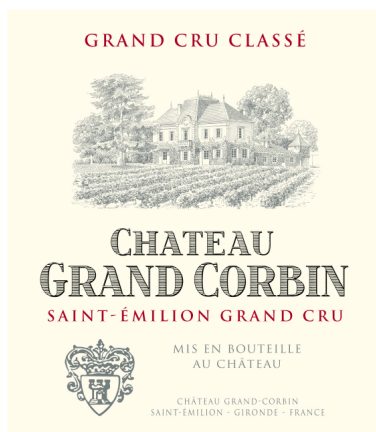


NOTES DE
DEGUSTATION
2014

Ce beau saint-émilion exprime le classicisme et la puissance du millésime 2014. La maturité parfaitement maîtrisée des tannins donne au vin une finale longue, fraîche et parfumée. Sa robe presque noire dit la jeunesse de ce vin, que l'on doit impérativement décanter deux heures avant de déguster. Il se révèle alors plus ouvert, quoi qu'encore assez réservé, avec ce côté viandé, charnu et fruité, qui est la marque de son terroir. On peut toujours l'ouvrir sur un gigot de mouton, qu'il accompagnera de sa riche nature, mais il sera meilleur dans cinq ans.... voire dix.



Surface du vignoble : 28,5 hectares

Géologie : silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% 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 120 000 bouteilles de Grand Vin

Assemblage : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% 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