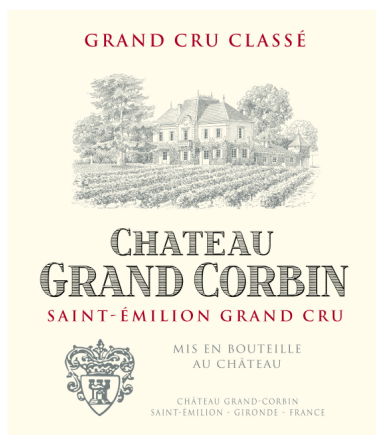


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2015

En le versant délicatement dans le verre, on relève d'abord une robe élégante, noire d'ébène aux reflets d'acajou. Puis le nez exprime des touches épicées, à peine boisées, qui s'ouvrent en bouche, plus largement, sur des parfums poivrés et pimentés. Le grand soleil de l'été 2015 a mûri les raisins sur ce terroir très chaud, aux confins de Pomerol, et permis des tanins fondus et gracieux.

On y distingue des arômes fumés et viandés, typiques de Saint Emilion, puis une vivacité finale bien venue, comme un supplément de fraîcheur et d'agrément. A servir en carafe sur rôtis, canard, daubes et confits, mais ceux qui attendront plusieurs années ne seront pas déçus non plus...



**Surface du vignoble** : 28,5 hectares

**Géologie** : silice sur lit d'argiles bleues

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Encépagement** : 77% Merlot, 18% 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