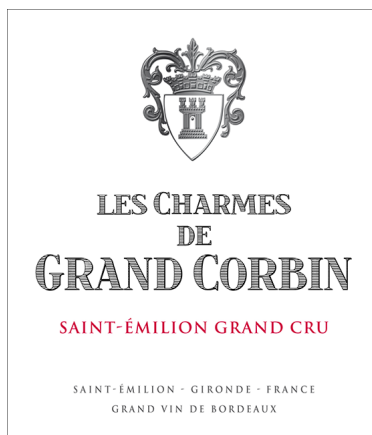


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2012

Avec une belle couleur sombre de cerise noire, le vin affiche sa jeunesse. Au nez, encore un peu discret, se mêlent des parfums de fruits et de tabac. L'attaque en bouche est franche et nerveuse, les tanins sont bien mûrs, la finale est vive. Une belle impression de douceur et de fraîcheur emballe le palais, cette harmonie glissant plutôt vers le côté pomerolais de son terroir.

Les arômes de fruits dominent la dégustation : c'est un vin gourmand qui accompagnera dès 2015 une blanquette de veau et des viandes blanches.

A décanter sans faute en carafe, comme tous les 2012 de ce niveau.



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

58 000 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