

NOTES DE
DEGUSTATION
2009

Le nez commence juste à s'ouvrir sur des notes de fruits et de vanille. Puis en bouche, le vin affiche beaucoup de densité, avec une longue mâche servie par des tanins mûrs et moelleux. La finale est fraîche et laisse en bouche une bonne persistance. C'est un vin à attendre un ou deux ans, dont le potentiel aromatique devrait alors s'épanouir et donner beaucoup d'agrément.



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

80% Merlot - 15% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

40 000 bouteilles

ŒNOLOGUE 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