CHÂTEAU GRAND CORBIN

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Venant tout de suite après l'emblématique millésime 2000, très réussi à Bordeaux, 2001 a d'abord eu du mal à s'imposer. C'est avec le temps que l'on découvrit un millésime finalement classique, un peu strict au début, mais apte à une bonne longévité en cave, et de très bon aloi. Le vin affiche encore une couleur sombre, signe d'une étonnante jeunesse, qui sera confirmée en bouche. Le nez est fin, subtile, avec des arômes élégants d'épices et de fruits secs ; l'attaque est douce, avec des tanins assez tendres, qui allient fermeté et vigueur, sans puissance excessive. La finale est plus vive, avec une fraicheur bienvenue, qui accentue encore le caractère jeune et viril de ce vin. Grâce à la densité de la mâche et à sa nature gourmande, ce vin va accompagner toute cuisine de saison, des rillettes au gâteau au chocolat. On peut l'attendre encore un peu, mais pas trop…

Surface du vignoble

15,45 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Vendanges

Manuelles avec tri des baies post égrappage

Type de cuves

Cuves en inox

Elevage

12 mois mois en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 35%

Production totale

73 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2001

76% Merlot
24% Cabernet Franc

Château Grand Corbin

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France