CHÂTEAU GRAND CORBIN

2018

CHATEAU
GRAND CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Grand Corbin illustre ce beau millésime de merlots, fuités, concentrés, opulents, issues de vendanges sereines, et assez étalées dans le temps pour privilégier chaque parcelle, et en récolter la maturité optimum.
Le nez est encore un peu réservé, mais se révèle à l'agitation avec des notes vineuses et boisées.
En bouche, domine une richesse suave, où se mêlent, dans un beau mariage, la gourmandise et la fraîcheur. Il s'agit d'un vin très jeune, bâti pour être à son meilleur dans dix ans et plus. Il faudra donc s'armer de patience, tout en constatant les progrès spectaculaires de ce cru au cours des dernières années. Mais on pourra toujours juger de son évolution sur un rôti, des cèpes, ou un fromage de brebis. Ce vin-là est taillé pour la grande cuisine…

Surface du vignoble

28,5 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

80% Merlot, 16% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Vendanges

Manuelles avec tri des baies post égrappage

Type de cuves

Cuves en bois ou béton

Elevage

12 mois en barriques de chêne français dont 40% neuves

Production totale

130 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2018

75% Merlot
20% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France