

CHÂTEAU GRAND CORBIN

2010



Beau vin puissant et complexe, dont la trame tannique serrée apporte beaucoup de longueur en fin de bouche. Les arômes de cerise et de cèdre se mêlent dans une rondeur gourmande. Mais c'est la densité qui s'impose ici, tapisse tout le palais, et se fond dans une allègre harmonie. Il escortera sans faiblir une daube aux carottes ou un soufflé au roquefort. Mais c'est un vin qui mérite quelques années d'attente, dans une bonne cave....

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 bois ou béton

Elevage

12 mois en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 30%

Production totale

85 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2010

68% Merlot
27% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin