

# CHÂTEAU GRAND CORBIN

2016



Le grand millésime bordelais qu'est 2016 se manifeste ici par une richesse et une profondeur particulièrement louables. Le vin est noir, habillé d'une brillante robe du soir, et si le bouquet est encore réservé, l'attaque est vive, immédiatement perceptible dans sa densité. Les arômes de tabac, mûre, cerise, prune, avec encore un peu de bois, dominent en bouche, portés par une matière opulente. La mâche est tendue, compacte, laissant l'impression d'une grande retenue. Ce vin est tout en devenir, et s'ouvrira plus encore avec le temps. L'attendre un peu permettra de se préparer à une jolie fête. Une belle bouteille pour demain.

---

## 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 2016

80% Merlot  
16% Cabernet Franc  
4% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin