

CHÂTEAU GRAND CORBIN

2009



C'est un millésime de très belle maturité pour les merlots, qui ont apporté un fruit raffiné, des tanins souples, et une savoureuse longueur en bouche. Comme souvent à Grand Corbin, le vin est habillé d'une belle et brillante robe noire ; le nez, d'abord réservé se révèle à l'agitation avec distinction ; l'attaque est ample et le vin tapisse tout le palais.

Une symphonie de parfums épicés et fruités caractérise la dégustation, marquée par la suavité, la mâche soyeuse et le velours d'un authentique Saint-Émilion. C'est un vin de plaisir, prêt à boire, parfaite illustration d'un excellent millésime. Il dansera la valse avec le poulet rôti, la blanquette de veau, toutes volailles et viandes blanches. A décanter trente minutes avant de servir, et se régaler sans modération.

Surface du vignoble

15,45 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argile ferrique

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

68% Merlot, 27% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Vendanges

Manuelles avec tri des baies post égrappage

Type de cuves

Cuves inox

Elevage

12 à 14 mois en barriques de chêne français dont 30% neuves

Production totale

85 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2009

78% Merlot

22% Cabernet Franc

Château Grand Corbin