CHÂTEAU GRAND CORBIN

2015

CHATEAU
GRAND CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

En le versant délicatement dans le verre, on relève d'abord une robe élégante, noire d'ébène aux reflets d'acajou. Puis le nez exprime des touches épicées, à peine boisées, qui s'ouvrent en bouche, plus largement, sur des parfums poivrés et pimentés. Le grand soleil de l'été 2015 a mûri les raisins sur ce terroir très chaud, aux confins de Pomerol, et permis des tanins fondus et gracieux. On y distingue des arômes fumés et viandés, typiques de Saint Emilion, puis une vivacité finale bien venue, comme un supplément de fraicheur et d'agrément. A servir en carafe sur rôtis, canard, daubes et confits, mais ceux qui attendront plusieurs années ne seront pas déçus non plus….

Surface du vignoble

28,5 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

77% Merlot, 18% 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 50%

Production totale

175 000 bouteilles, dont 120 000 bouteilles de Grand Vin

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2015

85% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France