

# 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 fraîcheur 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