

# LES CHARMES DE GRAND CORBIN

2012



## LES CHARMES DE GRAND CORBIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE  
GRAND VIN DE BORDEAUX

Avec une belle couleur sombre de cerise noire, le vin affiche sa jeunesse. Au nez, encore un peu discret, se mêlent des parfums de fruits et de tabac. L'attaque en bouche est franche et nerveuse, les tanins sont bien mûrs, la finale est vive. Une belle impression de douceur et de fraîcheur emballe le palais, cette harmonie glissant plutôt vers le côté pomerolais de son terroir. Les arômes de fruits dominant la dégustation : c'est un vin gourmand qui accompagnera dès 2015 une blanquette de veau et des viandes blanches. A décanter sans faute en carafe, comme tous les 2012 de ce niveau.

---

### Surface du vignoble

8 hectares

### Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

### Age moyen des vignes

35 ans

### Encépagement

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Vendanges

Manuelles avec tri des baies post égrappage

### Type de cuves

Cuves en bois ou béton

### Elevage

85% en cuves ciment et 15% en barriques de chêne français pendant 12 mois

### Production totale

58 000 bouteilles

### Oenologue consultant

Hubert de Bouard

### Assemblage 2012

85% Merlot  
10% Cabernet Franc  
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin