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 fraicheur emballe le palais, cette harmonie glissant plutôt vers le côté pomerolais de son terroir. Les arômes de fruits dominent 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

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France