LES CHARMES DE GRAND CORBIN

2013

LES CHARMES DE GRAND CORBIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE
GRAND VIN DE BORDEAUX

La couleur de cerise noire indique un vin très jeune, ce que confirme un nez de cassis et de fruits noirs, très appétissant. L'attaque est douce, assez vibrante, dominée par la douceur du merlot. En bouche, une corbeille de fruits parfume le palais tapissé par des tanins fondus. C'est un vin facile, tout en charme, prêt à boire dès l'année 2016, à décanter avant de servir.

Surface du vignoble

8 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

35 ans

Encépagement

81% Merlot, 8% Cabernet Franc, 11% 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

82 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2013

81% Merlot
8% Cabernet Franc
11% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France