

CHÂTEAU GRAND CORBIN

2013



Les merlots font merveille dans ce millésime tendre ; ils apportent un moelleux et une délicatesse qui enveloppent le palais. Robe foncée, nez légèrement boisé, attaque juteuse, tanins bien mûrs : c'est un saint-émilion classique et parfumé, à la séduction affichée. On relèvera des arômes d'olive et de raisin, une finale marquée par des traits de fruits secs (amande et noisette), et beaucoup de fraîcheur, avec un zeste de viande bien typé. Ce vin sera prêt à boire très vite après un court passage en carafe, il fera merveille sur toute viande chaude ou froide.

Surface du vignoble

28,5 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

71% Merlot, 22% Cabernet Franc, 7% 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 105 000 bouteilles de Grand Vin

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2013

80% Merlot
16% Cabernet Franc
4% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin