

CHÂTEAU GRAND CORBIN

2014



Ce beau saint-émilion exprime le classicisme et la puissance du millésime 2014. La maturité parfaitement maîtrisée des tannins donne au vin une finale longue, fraîche et parfumée. Sa robe presque noire dit la jeunesse de ce vin, que l'on doit impérativement décanter deux heures avant de déguster. Il se révèle alors plus ouvert, quoi qu'en soit assez réservé, avec ce côté viandé, charnu et fruité, qui est la marque de son terroir. On peut toujours l'ouvrir sur un gigot de mouton, qu'il accompagnera de sa riche nature, mais il sera meilleur dans cinq ans.... voire dix.

Surface du vignoble

28,5 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

40 ans

Encépagement

70% Merlot, 25% 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 2014

85% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin