

# CHÂTEAU GRAND CORBIN

2013



CHATEAU  
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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