CHÂTEAU GRAND CORBIN

2005

CHATEAU
GRAND CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Un millésime comme celui-là ne se retrouve pas tous les ans, et les bouteilles qui portent ce numéro peuvent être regardées (et dégustées) comme un cadeau du ciel. Grand Corbin 2005 est donc un beau vin, long en bouche, dense et puissant, incroyablement jeune pour son âge. Pas une once de vieillissement : c'est la marque typique du grand vin bâti pour durer. Un festival d'arômes se développe en bouche, où l'on pourra repérer réglisse, mûre, olive, myrtille, mêlés dans une douce, mais puissante, complexité. La finale apporte une douceur distinguée, qui ajoute une persistance supplémentaire. Le vin fera merveille sur toutes viandes chaudes, fromages de vache, omelette aux lardons, et mille autres plats de famille, en raison de sa superbe constitution. Il sera utile pour cela de le servir en carafe. Mais on peut aussi le garder un peu, si l'on a une bonne cave. Dans dix ans, il sera toujours là.

Surface du vignoble

15,45 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 inox

Elevage

12 mois mois en barriques de chêne français renouvelées à hauteur de 50%

Production totale

73 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2005

72% Merlot
28% Cabernet Franc

Château Grand Corbin

5, Grand Corbin 33330 Saint-Émilion, France