

LES CHARMES DE GRAND CORBIN

2014



LES CHARMES DE GRAND CORBIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE
GRAND VIN DE BORDEAUX

Le vin s'annonce avec une belle robe, sombre et brillante, et un nez discrètement fruité. Il s'agit d'un vin très jeune, mais ses tanins mûrs et fins permettent de l'apprécier déjà. On aura soin de le mettre en carafe une heure avant de servir ; il affichera alors une structure pleine de charme, et laissera une impression de gourmandise, rehaussée par une vive fraîcheur en finale. Il pourra, dès 2017, accompagner un rôti de porc avec ses pommes sautées, et quelques bons fromages. Une jolie bouteille pour amateur de vins très jeunes.

Surface du vignoble

8,5 hectares

Géologie

Silice sur lit d'argiles bleues

Age moyen des vignes

35 ans

Encépagement

81% Merlot, 11% Cabernet Franc, 8% 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

60 000 bouteilles

Oenologue consultant

Hubert de Bouard

Assemblage 2014

87% Merlot
8% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Château Grand Corbin