

CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

TABLEAU DE PREVISION D'APOGEE

	G	bG	Bg	B	Prévision d'apogée
2012	*				2018-2025+
2011	*				2017-2025+
2010	*				2018-2025+
2009	*				2017-2025+
2008		*			2015-2020+
2007			*		2013-2017+
2006		*			2014-2018+
2005	*				2015-2020+
2004		*			2013-2018+
2003		*			2013-2018+
2002			*		2013...+
2001		*			2013-2020+
2000		*			2013-2020+
1999			*		2013...+
1998			*		2013-2018+
1997			*		2013...+
1996			*		2013...+
1995			*		2013...+
1994			*		2013...+
1993			*		2013...+
1991				*	2013...+
1990			*		2013...+
1989			*		2013...+
1988			*		2013...+
1986				*	2013...+
1985			*		2013...+
1983			*		2013...+
1982			*		2013...+
1981				*	2013...+
1979			*		2013...+
1978				*	2013...+
1976				*	2013...+
1975				*	2013...++
1970			*		2013...+
1967			*		2013...+
1966			*		2013...+
1964			*		2013...+
1962				*	2013...+
1961			*		2013... +
1959			*		2013... +
1955				*	2013... +
1950			*		2013... +
1949			*		2013... +

	G	bG	Bg	B	Prévision d'apogée
1947			*		2013... +
1945			*		2013... +
1929				*	2013... +
1928				*	2013... +
1926				*	2013... +

Dégustations réalisées en 2013

Les prévisions d'apogée sont réactualisées tous les ans en fonction de nos dégustations

Légende :

G : à garder

Gb : à garder et peut se boire

Bg : à boire et peut se garder

B : à boire dans les 2 à 5 ans, voire plus.

Pour les vins en magnum, vous pouvez ajouter environ 5 ans de vieillissement supplémentaires.

Conditions idéales de conservation

- Température de cave : 12°C +/- 3°C sans grosse amplitude thermique.
- Hygrométrie : minimum 70 %

Conseils de préparation d'un vin pour un repas :

- Vin de 2 à 5 ans : l'ouvrir 3 à 4 heures avant et le mettre en carafe évasée avant dégustation, afin de l'aérer.
- Vin à partir de 7 ans : l'ouvrir 1 à 2 h avant et décanter dans une carafe fermée afin d'enlever le dépôt.
- Vin à son apogée : ouvrir avant sa consommation afin d'éviter l'oxydation