

1996

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despaigne

S.C.E.V. CONSORTS DESPAGNE EXPLOITANT
A SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

750 ml
GCD96L4

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUIT DE FRANCE

12,5% vol.

© LES BILBOURNE

Millésime 1996

185^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 23/09/1996 pour le Merlot
- 01/10/1996 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1996 :

- 78% Merlot
- 22% Cabernet-Franc

Elevage :

- 40% barrique neuves
- 60% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 42 hl/ha

Production : 80 696 bouteilles

Mise en bouteille : fin mai – début juin 1998

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

Localisation : nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Surface : 26,80 hectares

Terroir : argilo-sableux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

Age moyen du vignoble : 42 ans

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6.000 à 7.000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec 4 tris successifs

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

Second vin : Petit Corbin-Despaigne
Saint-Emilion Grand Cru