

1997

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

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUIT DE FRANCE

750 ml  
LGCD123

12,5% vol.  
L10

© 1997 DESPAGNE

## Millésime 1997

186<sup>ième</sup> millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 10/09/1997 pour le Merlot
- 17/09/1997 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1997 :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Elevage :

- 35% barrique neuves
- 65% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 42 hl/ha

Production : 77 444 bouteilles

Mise en bouteille : fin mai 1999 (L1GCD97)

## 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 : 43 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, vignoble en agriculture raisonnée certifiée AFAQ-AFNOR, agriculture biologique en conversion depuis 2010

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