

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despagne

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

750 ml
L.G.C.D. 1

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUIT DE FRANCE

12,5% vol.

© 1998 L.G.C.D. 1

Millésime 1998

187^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 24/09/1998 pour le Merlot
- 02/10/1998 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1998 :

- 75% Merlot
- 25% Cabernet-Franc

Elevage :

- 50% barrique neuves
- 50% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 40 hl/ha

Production : 101 168 bouteilles

Mise en bouteille : fin mai 2000 (L1GCD98)

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 : 44 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-Despagne
Saint-Emilion Grand Cru