

1999

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despaigne

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

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

750 ml
LGCD1

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.
L10000/0

© LES LIÉGÈRES

Millésime 1999

188^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 20/09/1999 pour le Merlot
- 28/09/1999 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2011 :

- 78% Merlot
- 22% Cabernet-Franc

Élevage :

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

Rendement : 40 hl/ha

Production : 83 177 bouteilles

Mise en bouteille : début mai 2001 (L1GCD99)

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

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

Appellation : Saint-Émilion 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 : 45 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-Émilion Grand Cru