

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despaigne

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

750 ml
35

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.
GCD011

© LES LIBRAIRIES

Millésime 2001

190^{ème} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 25/09/2001 pour le Merlot
- 02/10/2001 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2001 :

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Élevage :

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

Rendement : 38 hl/ha

Production : 85020 bouteilles

Mise en bouteille : fin mai 2003 (L1GCD01)

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-Despaigne
Saint-Emilion Grand Cru