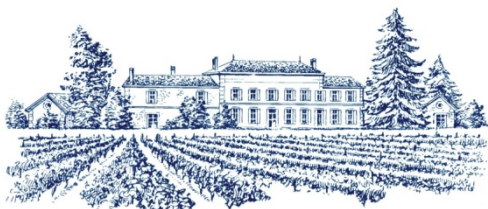


2006

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Consorts Despaigne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

Millésime 2006

196^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 19/09/2006 pour le Merlot
- 26/09/2006 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2006 :

- 78% Merlot
- 21% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

- 45% barrique neuves
- 55% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 32 hl/ha

Production : 80 861 bouteilles

Mise en bouteille : fin avril – début mai 2008

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, dédoublement, 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