

2010

CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



*François Despagne*

## 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** : 40 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

## Millésime 2010

199<sup>ième</sup> millésime de la famille Despagne

**Les dates de vendanges** :

- 27/09/2010 pour le Merlot
- 06/10/2010 pour le Cabernet-Franc

**Assemblage 2010** :

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

**Elevage** :

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

**Rendement** : 34 hl/ha

**Production** : 90 748 bouteilles

**Mise en bouteille** : fin avril – début mai 2012

*François Despagne*