

PETIT CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CU

Historique : Afin de répondre à une clientèle particulière désireuse de consommer un vin plaisir pour les occasions festives entre amis et de répondre aussi à une clientèle de restaurateurs et de brasseries pour mettre sur leur table un vin apprécié jeune, Petit Corbin-Despaigne fut créé.

A partir du magnifique millésime 1998 un travail précis de sélection de parcelles fut entrepris grâce notamment aux résultats menés sur nos terroirs.

Ainsi Petit Corbin-Despaigne est une sélection de lots issus des vignes de 10 à 20 ans, qui sont l'avenir de Grand Corbin-Despaigne. Ces mêmes parcelles pourront au-delà de 20 ans servir à élaborer le Grand Vin.

C'est bien une sélection des parcelles et des lots où sont privilégiés le plaisir du fruit frais et la souplesse des tanins.

Il faut noter que les vins issus des vignes de 3 à 10 ans produisent un troisième vin qui s'appelle Château Laporte.

Localisation : Nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Superficie du vignoble : variable selon le millésime

Cépages : - Merlot 70%
- Cabernet-Franc 30%

Age moyen des vignes : 10 ans à 20 ans

Géologie du sol: Argilo-sableux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds / hectare

Culture du vignoble : Par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide
Agriculture raisonnée de la vigne certifiée par AFAQ-AFNOR (Charte Terra Vitis).
Agriculture Biologique depuis 2010, contrôle Agrocert : FR-BIO-07.

Opérations en vert : Ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillages, éclaircissage, échardage.

Rendement moyen : 40 à 45 hl/ha

Vendange : manuelle en cagettes avec 5 tris successifs

Vinification : Différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage.

Elevage : 50 % barriques de deux vins et 50% en cuve.

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 25 000 à 40 000 bouteilles selon le millésime

