

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Situation : au nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Superficie du vignoble : 28 hectares 79 ares 03 centiares

Cépages :
- 75% Merlot (dont certain issu de sélection massale)
- 24% Cabernet-Franc (dont certain issu de sélection massale)
- 1 % Cabernet-Sauvignon

Age moyen des vignes : 38 ans

Géologie du sol: Argilo-siliceux 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.

Dès 1996 la culture de la vigne est réalisée en Agriculture Raisonnée et intégrée – certification AFAQ-AFNOR depuis 2005 – dans le cadre d'une économie durable – Charte Terra Vitis. En 2004 nous avons entrepris des essais sur une partie du vignoble selon les principes de l'Agriculture Biologique.

En 2010 la totalité du vignoble est cultivée en Agriculture biologique et en 2013 est obtenu la certification « Vin Biologique ». Depuis 2018 des parcelles d'essai sont cultivées en biodynamie.

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

Rendement moyen : 35 à 40 hl/ha

Vendange : manuelles en cagettes avec 5 tris successifs

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

Élevage : Barriques neuves de 40 à 60 %, barriques d'un vin 35 à 50 % selon le millésime.

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

