

1996
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Ce millésime est caractéristique d'un Grand Vin de Bordeaux aussi bien par son cycle physiologique que par la structure du vin produit.

1996 marque le renouvellement complet de toute la réception de vendange avec tri systématique du raisin à la vigne puis au chai, ainsi que la restauration complète des cuves en béton, avec thermorégulation incorporée.

C'est aussi l'instauration d'un vaste programme de formation intra-entreprise établi sur plusieurs années afin de sensibiliser l'ensemble des employés de la propriété à la taille, aux travaux en vert et aux maladies de la vigne.

Le cycle végétatif

La mi-floraison située autour du 5 juin est marquée par une légère coulure permettant une sélection naturelle, limitant ainsi la production de chaque cep. Le mois d'août contrasté a entraîné une maturation lente et régulière du raisin. Les premières semaines de septembre, ensoleillées, ont garanti une bonne maturité.

Les vendanges

La récolte a débuté le 23 septembre pour se finir le 04 octobre.

Le temps perturbé mais frais rencontré lors des vendanges a bloqué le processus de dégradation du raisin.

Les nouvelles installations ont trouvé pleinement leur utilité lors du tri.

La vinification

La sélection optimale des raisins suivie d'une fermentation alcoolique maîtrisée puis d'une macération de 3 semaines ont permis d'extraire toute la potentialité du millésime.

Les premières impressions en cours d'élevage

Les vins présentent une trame classique, à savoir :

- une couleur grenat et profonde
- un nez fruité mélangeant les fruits rouges et noirs
- une bouche élégante corpulente en évolution, avec une belle persistance aromatique.

1996
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despagne

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

750 ml
GCD96L4

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUIT DE FRANCE

12,5% vol.

© US 31 LIBOURNE

Millésime 1996

185^{ème} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 23/09/1996 pour le Merlot
- 01/10/1996 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1996 :

- 78% Merlot
- 22% Cabernet-Franc

Élevage :

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

Rendement : 42 hl/ha

Production :

74 386 bouteilles
1 200 demi-bouteilles
2 855 Magnums

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 : 42 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 contrôlée par AFAQ-AFNOR.

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

Château Grand Corbin-Despagne – 33330 Saint-Emilion
Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18

François Despagne : f-despagne@grand-corbin-despagne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com