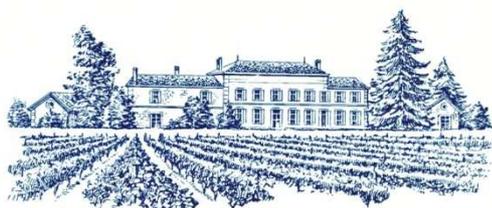


2008

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Consorts Despagne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

Millésime 2008

197^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 06/10/2008 pour le Merlot
- 13/10/2008 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2008 :

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

Elevage :

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

Rendement : 32 hl/ha

Production :

552 demi-bouteilles
69 722 bouteilles
2 230 magnums
75 double-magnum
15 Impériales

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-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile bleue

Age moyen du vignoble : 46 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, certifiée par la Chartre Terra Vitis.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoubleage, 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