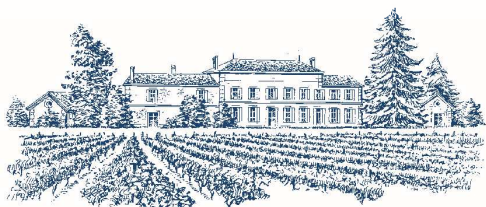


2010

CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



*François Despagne*

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

Rendement : 34 hl/ha

#### Production :

550 demi-bouteilles  
85 643 bouteilles  
1 995 magnums  
123 double-magnums  
15 Jéroboams  
24 Impériales  
2 Balthazars  
2 Salmanazars

### 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 : 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 conversion agriculture biologique depuis 2010, contrôlée par Agrocert FR-BIO07.

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