



Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

Localisation : nord de l'appellation Saint-Émilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Émilion 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 : 38 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, 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-Émilion Grand Cru

Millésime 2011

200^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 15/09/11 pour le Merlot
- 26/09/11 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2011 :

- 70% Merlot
- 29% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

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

Rendement : 38 hl/ha

Production :

467 ½ bouteilles
75 387 bouteilles
648 magnums
54 double-magnums
26 Impériales