



### Millésime 2012

201<sup>ième</sup> millésime de la famille Despagne sur le terroir de Grand Corbin

Les dates de vendanges :

- 04/10/12 pour le Merlot
- 11/10/12 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2012 :

- 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 :

500 ½ bouteilles  
75 965 bouteilles  
2 137 magnums  
58 double-magnums  
2 jéroboams  
18 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 : 28,79 hectares

Terroir : argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile bleue

Age moyen du vignoble : 39 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 biologique en conversion depuis 2010 (2012 : 3<sup>ième</sup> année de conversion) 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-Emilion Grand Cru