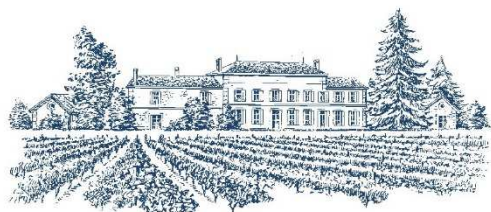


2013

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Francis Despagne

Millésime 2013

202^{ième} millésime de la famille Despagne sur le terroir de Grand Corbin

Les dates de vendanges :

- 30/09/2013 pour le Merlot
- 07/10/2013 pour les Cabernets

Assemblage 2013 :

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

Elevage :

- 40% barrique neuves
- 50% Barrique d'un an
- 10% Barrique de 2 ans

Rendement : 20 hl/ha

Production :

305 ½ bouteilles,
39 270 bouteilles,
380 magnums,
10 double-magnums,
5 imperiales.

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-sableux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

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.

Agriculture et vin biologique certifiée depuis 2013 par Agrocert FR-BIO07.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5 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