

2014

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



françois despagne

Millésime 2014

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

Les dates de vendanges :

- 29/09/2014 pour le Merlot
- 07/10/2014 pour les Cabernets

Assemblage 2014 :

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

Elevage :

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

Rendement : 34 hl/ha

Production :

1 004 demi-bouteilles,
76 712 bouteilles,
1 631 magnums,
64 double-magnums,
20 Impériales,
1 Salmanazar,
1 Balthazar,
3 Melchior.

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

Encépagement :

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

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 7 000 pieds/ha

Nouvelles plantation : 7 200 à 8 200 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