



Millésime 2016

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

Les dates de début des vendanges :

- 29/09/2016 : Merlot Plantes
- 03/10 au 12/10/2016: Merlot
- 13/10 au 14/10/2016 : Cabernets

Assemblage 2016 :

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

Elevage :

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

Rendement : 38 hl/ha

Production :

1 500 demi-bouteilles
86 731 bouteilles,
3 476 magnums,
90 double-magnums,
15 impériales,
1 Nabuchodonosor

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

Encépagement : 75% Merlot, 24% Cabernet-Franc, 1% Cabernet-Sauvignon

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement, sans aucune utilisation d'herbicide.

Agriculture et vin biologique certifiée par Qualisud FR-BIO-16 (certification en 2013).

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

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5 tris successifs

Rendement moyen : 35 à 40 hl/ha

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage. Température de macération : 28°C.

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

Second vin : Petit Corbin-Despagne