

PETIT CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Historique : Afin de répondre à une clientèle particulière désireuse de consommer un vin plaisir pour les occasions festives entre amis et de répondre aussi à une clientèle de restaurateurs et de brasseries pour mettre sur leur table un vin apprécié jeune, Petit Corbin-Despagne fut créé. A partir du magnifique millésime 1998 un travail précis de sélection de parcelles fut entrepris grâce notamment aux résultats menés sur nos terroirs.

Ainsi Petit Corbin-Despagne est une sélection de lots issus des vignes de 10 à 20 ans, qui sont l'avenir de Grand Corbin-Despagne. Ces mêmes parcelles pourront au-delà de 20 ans servir à élaborer le Grand Vin. C'est bien une sélection des parcelles et des lots où sont privilégiés le plaisir du fruit frais et la souplesse des tanins.

Localisation : Nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Superficie du vignoble : variable selon le millésime

Encépagement variable selon millésime :

- Merlot 80%
- Cabernet-Franc 20%

Age moyen des vignes : 10 ans à 20 ans

Géologie du sol: Argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

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

Culture du vignoble : Par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide
Le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique et contrôlé par Qualisud.

Opérations en vert : Ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage si nécessaire.

Rendement moyen : 40 à 45 hl/ha

Vendange : manuelle en cagettes avec 5 tris successifs

Vinification : Différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage.

Elevage : 50 % barriques de deux vins et 50% en cuve.

Production annuelle : 25 000 à 40 000 bouteilles selon le millésime

