

# 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-Despaigne 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-Despaigne est une sélection de lots issus des vignes de 10 à 20 ans, qui sont l'avenir de Grand Corbin-Despaigne. 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.

Il faut noter que les vins issus des vignes de 3 à 10 ans produisent un troisième vin qui s'appelle Château Laporte.

**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-sableux 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

