

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
 GRAND CRU CLASSÉ
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU

TABLEAU DE PREVISION D'APOGEE

| | G | Gb | Bg | B | Prévision d'apogée |
|------|---|----|----|---|--------------------|
| 2016 | * | | | | 2023-2035 + |
| 2015 | * | | | | 2022-2035 + |
| 2014 | * | | | | 2020-2028 + |
| 2013 | | * | | | 2019-2020 + |
| 2012 | | * | | | 2019-2025 + |
| 2011 | | * | | | 2019-2025 + |
| 2010 | | * | | | 2019-2030 + |
| 2009 | * | | | | 2019-2028 + |
| 2008 | | * | | | 2019-2022 + |
| 2007 | | | * | | 2019-2020 + |
| 2006 | | * | | | 2019-2024 + |
| 2005 | | * | | | 2019-2028 + |
| 2004 | | * | | | 2019-2022 + |
| 2003 | | * | | | 2019-2022 + |
| 2002 | | | * | | 2019-2020 + |
| 2001 | | * | | | 2019-2024 + |
| 2000 | | * | | | 2019-2024 + |
| 1999 | | | * | | 2019... + |
| 1998 | | | * | | 2019-2020 + |
| 1997 | | | * | | 2019... + |
| 1996 | | | * | | 2019... + |
| 1995 | | | * | | 2019-2020 + |
| 1994 | | | * | | 2019... + |
| 1993 | | | * | | 2019... + |
| 1991 | | | | * | 2019... + |
| 1990 | | | * | | 2019... + |
| 1989 | | | * | | 2019... + |
| 1988 | | | * | | 2019... + |
| 1986 | | | | * | 2019... + |
| 1985 | | | * | | 2019... + |
| 1983 | | | * | | 2019... + |
| 1982 | | | * | | 2019... + |
| 1981 | | | | * | 2019... + |
| 1979 | | | * | | 2019... + |
| 1978 | | | | * | 2019... + |
| 1976 | | | | * | 2019... + |
| 1975 | | | | * | 2019... + |
| 1970 | | | * | | 2019... + |
| 1967 | | | * | | 2019... + |
| 1966 | | | * | | 2019... + |
| 1964 | | | * | | 2019... + |

| | G | Gb | Bg | B | Prévision d'apogée |
|------|---|----|----|---|--------------------|
| 1962 | | | | * | 2019... + |
| 1961 | | | * | | 2019... + |
| 1959 | | | * | | 2019... + |
| 1955 | | | | * | 2019... + |
| 1950 | | | * | | 2019... + |
| 1949 | | | * | | 2019... + |
| 1947 | | | * | | 2019... + |
| 1945 | | | * | | 2019... + |
| 1929 | | | | * | 2019... + |
| 1928 | | | | * | 2019... + |
| 1926 | | | | * | 2019... + |

Dégustations réalisées en 2019

Les prévisions d'apogée sont réactualisées tous les ans en fonction de nos dégustations

Légende :

G : à garder

Gb : à garder et peut se boire

Bg : à boire et peut se garder

B : à boire dans les 2 à 5 ans, voire plus.

Conditions idéales de conservation

- Température de cave : 12°C +/- 3°C sans grosse amplitude thermique.
- Hygrométrie : minimum 70 %

Pour les vins en magnum, vous pouvez ajouter environ 5 ans de vieillissement supplémentaires.

Conseils de préparation d'un vin pour un repas :

- Vin de 2 à 5 ans l'ouvrir 3 à 4 heures avant et le mettre en carafe évasée avant dégustation afin de l'aérer.
- Vin à partir de 7 ans l'ouvrir 1 à 2 h avant et décanter dans une carafe fermée afin d'enlever le dépôt.
- Vin à son apogée: ouvrir avant sa consommation afin d'éviter l'oxydation

Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18

François Despagne : f-despagne@grand-corbin-despagne.com

Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com

www.grand-corbin-despagne.com