

1996

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Le Guide des grands amateurs de vin : Alain Marty – 2011 – 16,5/20.

Franck Dubourdieu : Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours – 2008 – 86/100 – 2010/2035.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – Décembre 2010 – Décembre 2008 : 16/20

Le Point

Le Point – 5 Janvier 2006 – 14,5/20 : Epicé, poivré, note de truffe, bouche souple, élégante, acidité présente, peu évolué

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – 2000 : Grenat clair, fin. Bouquet ouvert, sucré, légèrement compote, arômes de fraises retombant dans le palais, tons de cynorhodon, tannins, à consommer après vieillissement.

Millésime – 2000 : Un propriétaire passionné qui peut être fier de son beau GC 96, riche et généreux, coloré, bien bouqueté, bien typé, fin et corsé à la fois, finement épicé, tout en bouche, de belle garde, qu'il faut savoir attendre.



Guide Dussert Gerber – 2000 – Goûtez aussi le 96, riche et généreux, aux notes de truffe, bien typé, fin et corsé à la fois, finement épicé, tout en bouche, de belle garde. Aucune hésitation.



La Revue du Vin de France – Septembre 2009 - ★★★ : Ce vin plein, généreux long, équilibré et au boisé bien intégré possède une robe d'un pourpre dense, un nez très harmonieux, mûr et complexe.

La Feuille Vinicole – Décembre 1998 janvier 1999 – Robe rubis, limpide et brillante. Nez de boisé de cassis, de cerise et de fines épices orientales. Splendide bouche de cassis et de mûre avec des tanins très présents mais déjà enrobés. Très belle longueur.

Vins magazine – Octobre 1999 : robe évoluée, grenat soutenu. Nez frais et fin, sur des notes de petits fruits rouges type groseille, cassis. Arrière plan boisé et vanillé. Un grand cru d'un réel panache, aux qualités de souplesse. Les arômes de fruits rouges se conjuguent à merveille avec des notes boisées et vanillées qui confèrent à cette cuvée une certaine douceur. Grande longueur des parfums en fin de bouche. Beaucoup de charme.



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

1996
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
SAINT-EMILION GRAND CRU

Guide Vins & Santé : Belle robe pourpre, intense et brillante à reflets violines. Nez très agréable extrêmement puissante et riche, doté d'arômes très fins de petits fruits rouges et noirs frais, de fruits cuits, d'épices, de clou de girofle et de sous-bois. Plaisant et franc en bouche, il apparaît doté d'une belle charpente avec de très beau tanins et d'un bel équilibre. De puissants et riches arômes de petits fruits rouges (cerise, framboise, cassis), d'épices, de pivoine, de café, de chocolat et de vanille explosent en bouche. Très long en bouche, ce beau vin riche et concentré sera servi sur civet de lièvre ».

Agenda de l'Union de la Sommellerie Française – 17/20 : Couleur : rouge – Aspect visuel : Grenat presque noir, très soutenu, disque brillant. Nez : Grillé, épicé, griottes, vanille, cuir, cassis. Bouche : belle structure, tanins fins, bien extrait en bouche, ample, bonne longueur.



La Revue Du Vin de France – Septembre 1998 : A ce stade, le vin apparaît encore boisé, même si les notes de fruits rouges transparaissent. L'astringence, nette en bouche à l'heure actuelle, devrait disparaître, dans la mesure où le cru se montre puissant et mûr.



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