

Château Grand Corbin D'Espagne

Saint-Emilion Grand Cru Classé



SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Au nord-ouest de l'appellation à la limite de Pomerol. La propriété appartient à la famille Despagne depuis 1812. La septième génération du nom en a pris la direction.

SURFACE EXPLOITEE : 26,54 hectares.

NATURE DU SOL : Sables sur argiles, argilo-sableux sur crasse de fer et sables anciens

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 75 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon et Malbec

Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, ébourgeonnage, épamprage, enherbement limité. Vendange manuelle à maturité avec tri à la vigne et au chai.

VINIFICATION : Macération préfermentaire à froid. Vinification traditionnelle dans des cuves inox et béton thermorégulées. Cuvaïson pendant 25 à 30 jours. Fermentation malo lactique en barriques pour une partie de la récolte.

ELEVAGE : Pendant 12 à 18 mois en barriques renouvelées par moitié tous les ans.

PRODUCTION ANNUELLE : 125 000 bouteilles.