

## Fiche technique générale

### Propriété familiale depuis 1812

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

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Classement :** Grand Cru Classé

**Surface :** 28,79 hectares

**Terroir :** argilo-sableux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

**Age moyen du vignoble :** 39 ans

**Porte-greffes :** 101-14, 3309, Riparia

**Densité de plantation :** 6.000 à 7.000 pieds/ha

**Culture du vignoble :** par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide, vignoble en agriculture raisonnée certifiée AFAQ-AFNOR.

Agriculture biologique en conversion depuis 2010 (2013 : certification) contrôlée par Agrocert FR-007.

**Opérations en vert :** ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

**Vendanges :** manuelles en cagettes avec 5 tris successifs

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

**Mise en bouteille :** 21 mois après la récolte

**Production annuelle :** 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

**Second vin :** Petit Corbin-Despaigne Saint-Emilion Grand Cru



### Millésime 2013

202<sup>ième</sup> millésime de la famille  
Despaigne sur le terroir de Grand  
Corbin

**Les dates de début des vendanges :**

- 30/09/2013 pour le Merlot
- 07/10/2013 pour les Cabernets

**Assemblage 2013 :**

- 70% Merlot
- 29% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

**Elevage :**

- 40% barriques neuves
- 50% barriques d'un an
- 10 % barriques de 2 ans

**Rendement :** 20 hl/ha

**Production prévisible :** 36 000 blles