



Millésime 2014

203^{ème} millésime de la famille
Despagne sur le terroir de Grand
Corbin

Les dates de début des vendanges :

- 29/09/2014 pour le Merlot
- 07/10/2014 pour les Cabernets

Assemblage 2014 :

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

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

Rendement : 34 hl/ha

Production prévisible : 80 000 blles

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

Encépagement :

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6.000 à 8.000
pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou
enherbement, sans aucune utilisation
d'herbicide.

Agriculture biologique certifiée depuis 2013
contrôlée par Agrocet FR-BIO 07.

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

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5
tris successifs

Vinification : différentes opérations
variables selon les lots parcelaires 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-Despagne
Saint-Emilion Grand Cru

Château Grand Corbin-Despagne - 33330 Saint-Emilion
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 : contact@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com