



## Millésime 2019

**208<sup>ième</sup> millésime de la famille  
Despagne sur le terroir de Grand  
Corbin**

### Les dates de début des vendanges :

- 18/09/2019 : Merlot Plantes
- 23/09/2019 : Merlot
- 30/09/2019 : Cabernets

### Assemblage 2019 :

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

### Elevage :

- 50% barriques neuves
- 50% barriques d'un an

**Rendement** : 36 hl/ha

**Production prévisible** : 84 000  
bouteilles

**Degré alcoolique** : 14,7% vol

**PH** : 3,65

**Acidité Totale** : 3,40

## 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-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

**Age moyen du vignoble** : 38 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 et vin biologique certifiée depuis 2013 contrôlée par Qualisud FR-BIO 16.

**Opérations en vert** : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage si nécessaire.

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

**Rendement moyen** : 35 à 40 hl/ha

**Vinification** : différentes opérations variables selon les lots parcelaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage. Température de macération : 28°C.

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

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

**Second vin** : Petit Corbin-Despagne

## Technical data

### Family-owned estate since 1812

**Location:** in the north of the Saint-Emilion appellation, adjacent to Pomerol

**Appellation:** Saint-Emilion Grand Cru

**Classification:** Grand Cru Classé

**Surface area:** 28,79 hectares (71 acres)

**Terroir:** Siliceous-clay over iron deposits and ancient sands over clay

**Grape varieties:** 75% Merlot, 24% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.

**Average age of the vineyard:** 38 years old

**Rootstocks:** 101-14, 3309, Riparia

**Density of vine plantation:** 6,000 to 8,000 vines per hectare

**Vine-growing methods:** ploughing or a grass cover crop.

Certified as organically-farmed and an organic wine since 2013 by Qualisud FR-BIO-16.

**Canopy management practices:** de-budding, removal of double buds, de-leafings, crop thinning, de-suckering (lateral shoots)

**Harvesting:** manual with 5 consecutive sortings

**Average yield:** 35 to 40 hl/ha

**Vinification:** different operations that can vary according to plot batches and vintage: numerous short pump-overs, rack and return (delestage), punching down of the cap (pigeage).

**Bottling:** 21 months after the harvest

**Annual production:** 70,000 to 100,000 bottles depending on the vintage

**Second wine:** Petit Corbin-Despaigne

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



*François Despaigne*

## 2019 vintage

The 208th vintage of the Despaigne family on the Grand Corbin terroir.

The beginning of harvesting period:

- 18/09/2019 : Young Merlot
- 23/09/2019: Merlot
- 30/09/2019 : Cabernets

Blending 2019 :

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

Ageing :

- 50 % new barrels
- 50% one year old barrels

Yield: 36 hl/ha

Production forecast: 84 000 bottles

Alcohol by vol: 14,7% vol

PH : 3,65

Total Acidity: 3,40

Château Grand Corbin-Despaigne – 33330 Saint-Emilion - Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38

François Despaigne : [f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com](mailto:f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com)

[www.grand-corbin-despaigne.com](http://www.grand-corbin-despaigne.com)