



**A Saint-Emilion depuis toujours  
Vigneron depuis des siècles  
Sur le terroir de Grand Corbin depuis 1812**

### **Millésime 2021**

**210<sup>ème</sup> millésime de la famille Despaigne sur  
le terroir de Grand Corbin  
François Despaigne, 7<sup>ème</sup> génération,  
vinification du 26<sup>ème</sup> millésime.**

**Les dates de début des vendanges :**

- 28/09/2021 : Merlot Plantes
- 01/10/2021 : Merlot
- 08/10/2021 : Cabernets

**Assemblage 2021 :**

- 72% Merlot
- 27% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

**Eleuage :**

- 50% barriques neuves
- 40% barriques d'un an
- 10% amphores

**Rendement : 19 hl/ha**

**Production prévisible : 42 000 bouteilles**

**Degré alcoolique : 13,40% vol**

**PH : 3,58**

**Acidité Totale : 3,05**

## **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 bleues

**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 certifiés depuis 2013  
contrôlée par Qualisud FR-BIO 16.  
Conversion Biodynamie.

**Opérations en vert :** ébourgeonnage, dédoubleage,  
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 parcellaires 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-Despaigne

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)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despaigne.com](mailto:contact@grand-corbin-despaigne.com)

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



**Always has been in Saint-Emilion  
Wine Producer for centuries  
On the terroir of Grand Corbin since 1812**

### **2021 vintage**

**The 2010th vintage of the Despaigne family on  
the Grand Corbin terroir.**

**François Despaigne this is his 26<sup>th</sup> the 7<sup>th</sup>  
generation**

**The beginning of harvesting period:**

- 28/09/2021 : Young Merlot
- 01/10/2021: Merlot
- 08/10/2021 : Cabernets

**Blending 2021 :**

- 72% Merlot
- 27% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

**Ageing :**

- 50 % new barrels
- 40% one year old barrels
- 10% amphores

**Yield: 19 hl/ha**

**Production forecast: 42 000 bottles**

**Alcohol by vol: 13,40% vol**

**PH : 3,58**

**Total Acidity: 3,05**

## **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 blue 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.  
Biodynamic converting.

**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

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)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despaigne.com](mailto:contact@grand-corbin-despaigne.com)

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