



GENERAL

Classement	Grand Cru Classé
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Localisation	Sur la commune de Saint-Émilion à la limite de l'appellation Pomerol
Forme juridique	Société Civile Château Corbin
Propriétaires	Anabelle CRUSE et Sébastien BARDINET
Gérante	Anabelle CRUSE BARDINET acb@chateau-corbin.com
Consultant	Jean-Philippe FORT en collaboration avec Michel ROLLAND
Commercialisation	Négoce de la place de Bordeaux

LE VIGNOBLE

Sols	Argileux et sablo argileux sur sous-sol d'argile ferrique
Superficie en production	12,7 hectares
Cépages	83% Merlot, 17% Cabernet Franc
Age moyen du vignoble	30 ans
Porte-greffes	3309, 101-14, Riparia
Densité de plantation	De 6 667 à 8 333 pieds par hectare
Taille	Guyot simple
Culture du vignoble	Raisonnée, respectueuse de l'environnement
Vendanges	Manuelles en petites cagettes
Date des vendanges	Merlot du 30 septembre au 8 octobre, Cabernet Franc du 10 au 11 octobre
Rendement	43 hectolitres par hectare

LE VIN

Tri	2 tris, éraflage, foulage
Remontages	4 remontages par jour durant la fermentation alcoolique
Cuves	Béton revêtues de résine époxy et thermo-régulées
Température de fermentation	28°
Cuvaison	Merlot 25 jours, Cabernet franc 19 jours
Fermentation malo-lactique	En barriques
Presse	Pneumatique
Elevage	100% en barriques de chêne français dont 40% de bois neuf
Durée d'élevage	16 mois
Sélection	73%
Assemblage	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Mise en bouteille	Au château du 1 ^{er} au 4 février 2016
Production	50 000 bouteilles
Numéro de lot	1
Degré alcoolique	14% vol.