



NOTES DE DEGUSTATION 2008

Le vin est encore très réservé, mais annonce déjà une jolie bouteille. Les tanins sont moelleux et bien mûrs, les arômes de fruits rouges dominent.

L'agréable mariage de la vivacité et de la finesse, apporte une touche de fraîcheur et d'élégance, pleine d'avenir. Longue et agréable persistance en fin de bouche. Encore secret, un peu austère, Haut Corbin 2008 est à attendre patiemment jusqu'en 2012. Avec l'assurance d'être payé de son attente.

VIGNOBLE

6 ha en production
Terroir sablo-argileux
65 % Merlot - 25 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 45 ans
Densité de plantation: 5000 pieds à l'hectare

CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine
Effeuilage réalisé face par face après la nouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

VINIFICATION & ELEVAGE

Egrappage total
Tri post Égrappage manuel
Fermentation : 6-8 jours à 26 -28°C
Macération: 28 à 30 jours
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 55% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

65 % Merlot - 25 % cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

PRODUCTION

36 000 bouteilles

PROPRIETAIRE

Groupe SMABTP

CHATEAU HAUT-CORBIN

Le Jurat 33330 Saint-Emilion

Tel. +33(0)5 57 51 95 54 ☒ Fax +33 (0)5 57 51 90 93
contact@hautcorbin.com - www.hautcorbin.com