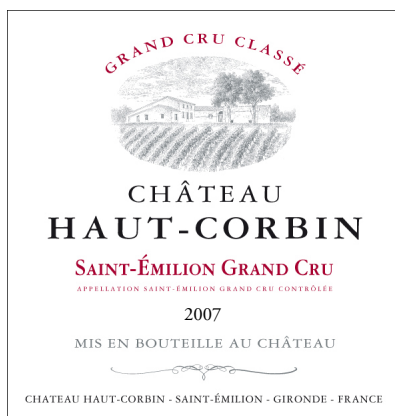


NOTES DE  
DEGUSTATION  
2007

Très joli nez floral où perce un délicat parfum de violette. Le vin commence à s'exprimer avec beaucoup d'agrément, même si le bois reste présent. Le registre aromatique est celui du fruit noir, avec une finale tonique, et légèrement viandée, qui signe le bon saint émilien. Très frais, très équilibré, très gourmand, ce millésime va très vite donner une bouteille pleine de charme. A décanter impérativement une heure avant de servir.



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  
Effeuillage 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