

NOTES DE DEGUSTATION 2006

Le vin se présente dans une robe noire élégante et brillante, avec un nez agréable, mais encore réservé, le tout signant une jeunesse prometteuse. On remarque en bouche beaucoup de mâche et de puissance, mais contenue par des tanins doux ; cette douceur de texture est l'une des caractéristiques de Haut Corbin, dont le terroir est proche de Pomerol. Les amateurs de vins jeunes auront du plaisir à identifier les arômes épicés encore un peu austères, mais dont le potentiel d'agrément est visible. Les autres auront soin de décanter le 2006 en carafe une heure avant de servir, ou d'attendre 2011 – 2012, pour laisser à ce beau vin le temps de s'exprimer. Ce sera alors à coup sûr un vin plaisir typique.



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
Effeuillage réalisé face par face après la nouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissements 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