



## NOTES DE DEGUSTATION 2005

Des arômes de cerise ainsi qu'une fraîcheur légèrement mentholée caractérisent l'attaque de ce vin puissant, long et persistant. Si le nez est encore un peu fermé, une belle explosion aromatique tapisse le palais en milieu de bouche, où perce le subtil mariage d'épices et de bois tropicaux. 2005 fut une grande année de vin à Bordeaux, et Haut Corbin illustre cette réussite avec l'union du charme et de la vivacité, des tanins très mûrs et un remarquable potentiel de vieillissement. Une bouteille pour demain qui se laisse cependant apprivoiser déjà aujourd'hui.

## 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 35 % 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