



## NOTES DE DEGUSTATION 2004

Les vendanges 2004 ont bénéficié de nouvelles installations pour le tri de la récolte, et d'une sélection drastique au chai. Le premier vin ne représente que 60 % du volume vinifié sur la propriété et l'assemblage final inclut 68 % de cabernet sauvignon, proportion rarement atteinte jusque là. Le vin se recommande par une grande franchise de goût, une pureté en bouche et une netteté louables. Long, dense, très équilibré, il affiche de jolis arômes de fruits rouges, et principalement de cerise.

Il laisse une impression de fraîcheur et de suavité mélangées. La charge tannique, parfaitement enrobée, couvre le bois neuf de l'élevage. Loin d'être prêt à boire à son meilleur niveau, ce vin montre un potentiel particulièrement attractif.

## 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