



NOTES DE DEGUSTATION 2003

Ce fut l'année de la canicule et le raisin, mûri sous une chaleur ardente, en porte inévitablement la trace. D'où ce vin immensément fuité, où percent d'abord la cerise au nez, puis les fruits confits et le pruneau. Rond, féminin, gras en bouche, c'est un vin de séduction, mais complexe, qui donne beaucoup de plaisir.

Inutile d'attendre dix ans : il est au mieux de sa forme, sans mollesse, avec même une fraîcheur inattendue dans ce millésime de grand soleil. A boire avec des fromages pas trop coulants, une pintade, un rôti de veau. Agrément garanti.

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

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 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