



## NOTES DE DEGUSTATION 2002

Sous des allures de vin simple et facile, ce 2002 apparaît bien plus sympathique que l'image de ce millésime. Sans atteindre une grande complexité, il parfume la bouche de subtiles senteurs de thé et de café, et affiche une mâche solide et ronde, qui ne désarme pas avec l'âge. Le vin est bien droit, tout franc, tout net, sans rien de trop, mais avec tout ce qu'il faut pour réjouir deux convives au déjeuner. Il dansera en bonne cadence avec la quiche lorraine et le pot au feu.

## 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