



NOTES DE DEGUSTATION 2001

C'est une grande année à Saint Emilion, et la jeunesse étonnante de ce vin en porte témoignage. On hésite à l'avouer, mais il paraît encore un peu réservé et pas tout à fait prêt à boire. Le vin frappe par sa consistance dense, ses arômes viandés bien typiques, une chair ferme, beaucoup d'équilibre et de fraîcheur. Mais tout son potentiel aromatique n'est pas encore ouvert. Il ravira les amateurs de vin jeune ; les autres attendront qu'il ait dix ou douze ans, pour déguster au mieux la finesse et l'élégance d'un grand cru.

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
Effeillage 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