

NOTES DE DEGUSTATION 2000

Le vingtième siècle a fini en beauté sur ce terroir, et ce millésime demeure l'un des plus intéressants à Haut Corbin. Le bouquet est très épicé, mariant cannelle, cerise et bois exotique, d'une manière envoûtante. Même impression en bouche avec une explosion aromatique qui tapisse tout le palais de cacao et de fruits rouges. Les tanins apparaissent comme lissés, l'harmonie est totale, grâce à un équilibre souverain entre la fraîcheur et la douceur. Toute la complexité du grand saint émilien est représentée; l'élégance est au rendez-vous au même titre que la longueur en bouche. Décanté avant de servir, ce vin qui paraît jeune va ravir l'amateur, mais peut attendre sans problème quelques années. A savourer sur des viandes rôties.



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