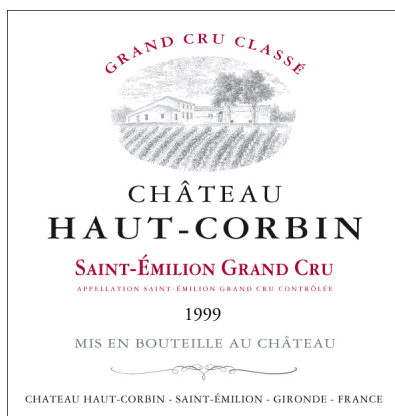


NOTES DE
DEGUSTATION
1999

Malgré ses dix ans bien sonnés, le vin garde encore une pointe de jeunesse, avec une densité qui lui permettra d'affronter encore quelques années de cave. Le nez est cependant très ouvert, avec des notes de réglisse et de cachou. En bouche, les arômes se développent harmonieusement, évoquant le tabac et le café; la structure du vin est encore massive, mais les tanins sont toujours très doux, marque de fabrique assez constante à Haut Corbin. Ce millésime n'a pas donné des montagnes de complexité, mais un vin ici net et droit, d'une belle franchise, et capable d'escorter l'entrecôte du dimanche ou le quasi de veau aux giroilles.



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