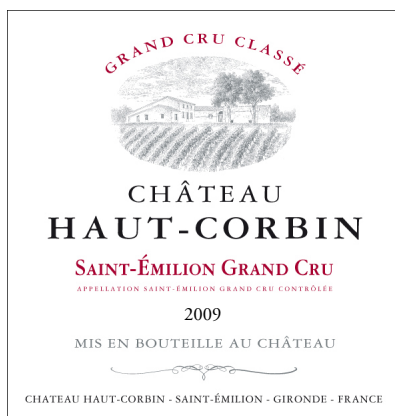


NOTES DE
DEGUSTATION
2009

Avec un bouquet déjà ouvert sur les épices et la cannelle, une couleur noire très foncée, et une attaque en bouche franche, presque rude, ce beau vin étonne par sa puissance.

Sa structure encore massive, et toute la réserve qu'on y devine, imposent de le garder encore au moins trois ans, pour lui laisser le temps de s'assagir. Conforme en tous points aux qualités de ce grand millésime, c'est un vin pour demain, très prometteur, complexe et persistant en fin de bouche.



VIGNOBLE

6 ha en production
Terroir sablo-argileux
65 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 15 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 45 ans
Densité de plantation: 5000 pieds à l'hectare

CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine
Effeuilage 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 55% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

65 % Merlot - 20 % cabernet Sauvignon - 15 % 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