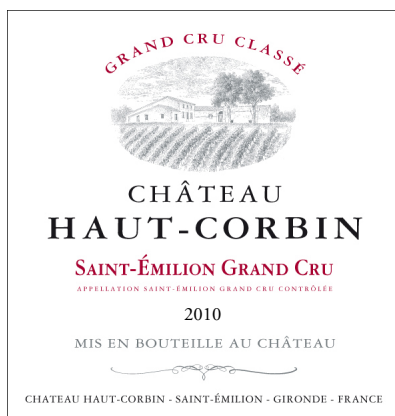


NOTES DE
DEGUSTATION
2010

Le nez encore discret et la belle robe noire, mais brillante, de ce vin, laissent penser à une réserve momentanée. On attendra donc un peu, pour mieux apprécier les arômes de cassis, l'ampleur de l'attaque en bouche, le doux mariage de gras et de netteté, d'où perce déjà un fruité élégant. Un vin pour demain, donc. Sauf à tenter de piéger un amateur sur une petite charcuterie...



VIGNOBLE

6 ha en production
Terroir sablo-argileux
80 % Merlot - 15 % Cabernet Sauvignon - 5 % Cabernet Franc
Age 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 55% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

80 % Merlot - 15 % cabernet Sauvignon - 5 % 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