

GÉNÉRAL

Classement	Grand Cru Classé
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Localisation	Sur la commune de Saint-Emilion à la limite de l'appellation Pomerol
Forme Juridique	Société Civile Château Corbin
Propriétaires	Anabelle CRUSE et Sébastien BARDINET
Gérante	Anabelle CRUSE BARDINET acb@chateau-corbin.com
Consultant	Jean-Philippe FORT en collaboration avec Michel ROLLAND
Commercialisation	Négoce de la place de Bordeaux



LE VIGNOBLE

Sols	Argileux et sablo argileux sur sous-sol d'argile ferrique
Superficie	13 hectares
Cépages	83% Merlot, 17% Cabernet Franc
Age moyen du vignoble	30 ans
Porte-greffes	3309, 101-14, Riparia
Densité de plantation	De 6 667 à 8 333 pieds par hectare
Taille	Guyot simple
Culture du vignoble	Raisonnée, respectueuse de l'environnement
Vendanges	Manuelles, en cagettes
Rendement moyen	40 à 45 hectolitres par hectare



LE VIN

Tri	3 tris, éraflage, foulage
Macérations	Pré-fermentaires à froid
Remontages	4 remontages par jour durant la fermentation alcoolique
Cuves	18 cuves en ciment, non revêtues et thermo-régulées
Température de fermentation	28°
Cuvaïson	3 à 4 semaines
Fermentation malo-lactique	En barriques
Presse	Pneumatique
Élevage	100% en barriques de chêne français dont 40 à 50% de bois neuf
Durée d'élevage	16 à 19 mois
Soutirages	1 à 2 soutirages
Mise en bouteille	Au château
Production annuelle	Château CORBIN 40 000 à 55 000 bouteilles DIVIN de Corbin (second vin) 6 000 à 8 000 bouteilles XX de Corbin (second vin) 6 000 à 8 000 bouteilles

