

CHATEAU
CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



ANABELLE CRUSE BARDINET

2012

REVUE DE PRESSE

BOTTLE TASTING

Decanter

Jane Anson

Tasted
at Château
Corbin, 01
March 2018

Note **91**

For a long time this 2012 vintage was more flattering than the 2011 and it is still very attractive, with a smoky edge from the first nose, followed by welcoming red fruit that is very enjoyable. Far less reserved than the 2011, but it may not last as long.

Gault&Millau

Printemps 2016

Top 80 Bordeaux 2012 - Rive droite

Note **15**

Nez assez restreint dans son expression actuelle, mais avec des notes de fruits confiturés et de chocolat à l'aération. Bouche de demi corps mais d'une belle persistance.



Sept. 2015

Note **15,5**

Pulpeux dans son expression fraîche, il incarne à merveille l'esprit de finesse et de mesure voulu par la propriétaire et dicté par le terroir.



Avril 2015

Note **90**

Proprietress Anabelle Cruse-Bardinet oversees the winemaking at this excellent estate on the Pomerol-St.-Emilion border. Ruby/purple in color and nearly opaque, the wine has concentrated notes of crème de cassis, black cherry and licorice as well as a hint of truffle. Medium to full-bodied, elegant and pure, this is an impressive, outstanding St.-Emilion to drink young or over the next 10-12 years. Her final blend in 2012 was 85% Merlot and 15% Cabernet Franc.

Gault&Millau

Sept.-Octobre
2014

Note **16**

Aujourd'hui renfrogné, il va se délier et s'ouvrir d'ici peu. L'attaque est fraîche, nette, débutant sur du floral dans un style de demi-corps sans recherche de surpuissance.

2012

REVUE DE PRESSE



Sept. 2014

Note : 15

Ce vin a une belle générosité de fruit, très enveloppante. Finale sur les fruits et le gingembre. Il est à déguster dans les trois prochaines années.

PRIMEUR TASTING



Mai 2013

Note 16 - 16,5

L'échantillon est un peu dominé par le bois mais il y a du vin, de la fraîcheur fruitée et de l'élégance.

Le Point

Jacques Dupont

Mai 2013

Note 14

Vendanges du 5 au 13 octobre. 90% merlot, 10% cabernet franc. 45% de barriques neuves.

Fruits noirs, rose séchée, bouche tannique, tendue, vive, serrée, en prise de bois, finale tannique, tendue, un peu astringente.

O = 2017 G = 10 ans.

Gault&Millau

Mai 2013

Note 16

Le nez est intense, encore marqué par l'élevage en barrique qui dévoile des notes empyreumatiques. A l'agitation, le fruit bien mûr s'exprime comme la myrtille, le cassis juteux. La bouche est ample, solide, de belle structure, équilibrée. Belle réussite.



Jamie Ritchie

Mai 2013

Note 91 - 93

Violets, spice, chocolate and mint. Has volume, flesh and weight. Black cherry and plum finish. Succulent. Good value to St Emilion.

JEAN-MARC QUARIN

Avril 2013

Note 15,75

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité et vif. Jolie entrée en bouche caressante puis le vin se développe très fuité, suave, aromatique au milieu. Finale à la tannicité charnue et savoureuse. Longueur normale.

Note 89

Beautiful dark crimson. Vibrant fruit on the nose. Pretty and soft entry leading to a smooth and fragrant mid-palate bursting with fruit. Fleshy and lush tannins on finish. Standard length.



Avril 2013

Note 90 - 92

A strong effort, the 2012 Corbin is a blend of 85% Merlot and 15% Cabernet Franc that was cropped at 37.5 hectoliters per hectare. It exhibits lots of black raspberry and blueberry fruit, a seductive, medium to full-bodied texture, and impressive purity and balance. Combining elegance and flavor authority, it once again demonstrates its very good terroir of just over 30 acres northwest of the medieval town of St.-Emilion. Proprietor Anabelle Cruse-Bardinet comes from an historic family of wine producers. Drink this 2012 over the next 10-15 years.

2012

REVUE DE PRESSE



Jeff Leve

Avril 2013

Note 89 - 91

From 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, the wine reached 13.5% alcohol. With a nose of licorice and fresh black raspberry jam, the medium bodied wine is soft, smooth and forward, ending with dark berries and hint of dust in the finish.



James Molesworth

Aril 2013

Note 86 - 89