



2015

REVUE DE PRESSE

**HOMME**  
*Deluxe*

Julien de Coppel

N°53  
Juin 2018

Second vin depuis l'an 2000 du Château Corbin, grand cru classé de Saint-Emilion, ce XX 2015 a été vendangé manuellement, puis vinifié en cuves de béton et élevé en barriques de chêne français. Très majoritaire en merlot, il se pare d'une robe grenat tirant sur le violine. Son nez de petits fruits rouges laisse poindre des notes boisées et épicées. Charnu et rond en bouche, sa trame veloutée revendique des tanins délicats et une finale fraîche qui ne demande qu'à se patiner. À mettre idéalement en cave pendant trois à cinq ans.



Jean-Baptiste Leprince

7 juin 2018

Château Corbin est un Grand Cru Classe depuis l'origine du classement de Saint-Emilion en 1954 XX de Corbin 2015 est issu d'un assemblage de 90% Merlot et 10% Cabernet Franc Il dévoile une belle robe rouge grenat soutenue au liseré violine On découvre ensuite un très joli nez de petits fruits rouges accompagnés de notes finement boisées et épicées. La bouche est douce, ronde, charnue et veloutée, avec des tanins fins et délicats, et offre une finale fraîche et aromatique C'est un très joli vin de plaisir qui sera à son apogée dans 3 à 5 ans.

**Centre Presse**

Philippe Bruyère

24 avril 2018

Second vin du Château Corbin depuis 2000, XX de Corbin est issu des plus jeunes vignes du vignoble. Ce Saint-Emilion grand cru classé est issu d'un assemblage de 90% merlot et 10% cabernet franc. La cuvée 2015 dévoile une belle robe rouge grenat soutenue au liseré violine. On découvre ensuite un très joli nez de petits fruits rouges accompagnés de notes finement boisées et épicées. La bouche est douce, ronde, charnue et veloutée, avec des tanins fins et délicats, et offre une finale fraîche et aromatique. XX de Corbin 2015 est un très joli vin de plaisir qui sera à son apogée dans 3 à 5 ans.