



Château Grand Corbin-Despagne Petit Corbin-Despagne 2019 MAGNUM

BORDEAUX | FRANCE

PROFIEL



DOMEIN
Château Grand
Corbin-Despagne



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Cabernet Franc en
Merlot

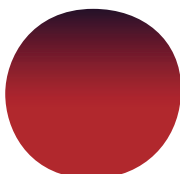
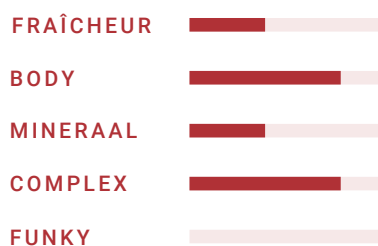


GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2034

STIJL & AROMA



CEDER

ROOD FRUIT

RIJP FRUIT

SAPPIG

KREUPELHOUT

FOOD



FOODPAIRING

ROOD VLEES

STOFPOT

WILD



KAAS

HARDE KAZEN

AWARDS



La Revue du Vin de France : 15,5/20

the best grapes
bottled for you

GRAND CORBIN



CHÂTEAU

DESPAGNE



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en gaan hierna in kleine kratten naar het wijnhuis. De druiven ondergaan maar liefst 5 selecties. Tijdens de gezamenlijke fermentatie en maceratie wordt de wijn enkele keren zachtjes overgepompt. 50% van de wijn rijpt in eiken vaten van 2 jaar oud, de andere helft rijpt in inox cuves. De wijn wordt 21 maanden na de oogst gebotteld.



WIJNGAARD

De wijngaarden van Château Grand Corbin-Despagne liggen in het noorden van Saint-Emilion, dicht bij Pomerol. Ze bezitten een kleine 29 hectare aan percelen die beplant zijn met 6,000 à 8,000 stokken per hectare. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 15 jaar en die leveren een rendement van 42 hl per hectare. Er wordt een groene pluk gedaan. De bodem bestaat uit kalkhoudende zandgrond op een onderlaag van ijzeroxide en oude zandgrond gemengd met klei. Het domein bezit sinds 2013 het certificaat van biologische wijnbouw, er worden dus geen herbiciden gebruikt.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE

De naam Despagne is reeds van in het begin van de 17e eeuw aan Saint-Emilion verbonden. Een oud document uit het lokale doopregister maakt reeds in 1665 melding van deze familie. Vanaf het einde van de 19e eeuw werden de wijnen onder de naam Château Grand Corbin-Despagne op de markt gebracht. Hun eerste wijn die onder dezelfde naam op de markt wordt gebracht valt onder het 'Grand Cru Classé' label. Saint-Emilion is de enigste regio in Bordeaux waarbij deze classificatie niet voor het leven wordt gegeven. De wijnen worden regelmatig blind geproefd en enkel de wijnen die aan de kwaliteitseisen van dit niveau blijven voldoen mogen hun status behouden. Sinds 1996 heeft François Despagne de leiding van het kasteel in handen. Hij heeft zich zeer gedegen voorbereid op deze taak door studies moleculaire biologie, microbiologie, oenologie en ampelologie te volgen. Hij is gestart met het uitvoeren van een grondige en diepgaande analyse van de verschillende terroirs en percelen. De familie Despagne hecht ook grote waarde aan het ecologische aspect van de wijnbouw. Sinds 2005 hebben ze een Terra Vitis certificaat van duurzame wijnbouw. En vanaf 2010 wordt er volledig biologisch gewerkt. François Despagne probeert zijn wetenschappelijke vorming te verzoenen met de biodynamische wijnbouw en streeft naar het maken van moderne maar toch traditioneel gestoelde wijnen. Hij is op zoek naar authentieke wijnen die pas na jaren kelderrust hun volledige complexiteit en potentieel zullen tonen.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Bordeaux

APPELLATIE
Saint-Emilion
Grand Cru



KLIMAAT
Gematigd maritiem met
warme en vrij droge zomers

