



Château Grand Corbin-Despagne Château Grand Corbin-Despagne 2018

BORDEAUX | FRANCE

PROFIEL



DOMEIN
Château Grand Corbin-Despagne



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Cabernet Franc, Merlot en Cabernet Sauvignon

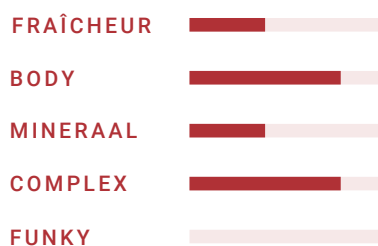


GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2036

STIJL & AROMA



FOOD



FOODPAIRING

ROOD VLEES

STOFPOT

WILD



KAAS

HARDE KAZEN



AALBES

BRAAM

GRANAATAPPEL

HOUT

JENEVERBES

PEPER

PAPRIKA

the best grapes
bottled for you

GRAND CORBIN



CHATEAU

DESPAGNE



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biologisch geteelde druiven worden met de hand geplukt en gaan in kleine boxen naar het domein waar ze een zeer strenge en meervoudige selectie ondergaan. De fermentatie verloopt aan 28 °C. Tijdens de vinificatie wordt de pigeage techniek toegepast en wordt het sap regelmatig overgepompt. De wijn rijpt 20 maanden op eiken vaten, waarvan de helft nieuwe vaten en de andere helft vaten die voor de 2e keer worden gebruikt.



WIJNGAARD

De wijngaard die een kleine 29 hectare meet ligt in het noorden van de appellatie Saint-Emilion, dicht tegen Pomerol. De toplaag bestaat uit zandige klei met een onderlaag van oude zandgrond en klei met ijzeroxide. De 38 jaar oude stokken leveren een rendement van 36 hl per hectare. Er staan een 6,000 à 8,000 stokken per hectare. Er wordt een groene pluk gedaan. Het domein bezit sinds 2013 het certificaat van biologische wijnbouw.

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

