BORDEAUX VINS SÉLECTION

PETIT CORBIN-DESPAGNE – Saint-Émilion Grand Cru – Bio – 2019

BORDEAUX, FRANCE

37^{50}

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12874266

PAYS
Bordeaux – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
AOC Saint-Emilion Grand Cru

CÉPAGE
Merlot 80%
Cabernet-Franc 20%

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

ALTITUDE
AOC Saint Emilion Grand Cru: entre 60 et 90 mètres
Climat: tempéré océanique doux et humide à influence continentale

ÂGE MOYEN DES VIGNES
10 à 20 ans
Densité: 6000-8000 pieds/ha
Rendement moyen : 40 à 45 hl/ha

SUPERFICIE DU DOMAINE
26 hectares

TYPE DE SOL
Argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile

CARACTÉRISTIQUE
Produit biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendange manuelle en cagettes

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Tris successifs.
Différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime :
Remontages, délestage, pigeage.
Élevage en barriques de deux vins (50%) et en cuve de béton et d'inox (50%)

MISE EN VENTE –
Production annuelle : 25 000 à 40 000 bouteilles selon le millésime

PARTICULARITÉS –
Culture du vignoble par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide
Le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique et contrôlé par Qualisud
Opérations en vert : Ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage si nécessaire.

DÉGUSTATION

GUSTATIF
Vin sec et corsé, structure généreuse, sur des notes de fruits noirs.

ACCOMPAGNEMENT
Se marie bien avec les viandes rouges grillées ou braisées.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
Guyot simple

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1.8 g/L

DESCRIPTION