



CHATEAU
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021

2021 est un millésime qui a exigé un travail d'orfèvre tout au long du cycle végétatif puis, au chai, avec une sélection précise lors des assemblages. C'est indéniablement un millésime de vigneron qui n'a laissé aucun repos aux équipes.

Après quelques mois d'élevage, le vin révèle un fruit rouge frais, des notes de fleur de violette, un bel éclat. En bouche, l'équilibre et la fraîcheur dominent, alors que la finale se révèle longue et précise. Les merlots, drastiquement sélectionnés, apportent la suavité caractéristique de la mosaïque de sols d'argiles du domaine. Les cabernets francs s'expriment pleinement, confirmant ainsi la singularité du terroir de Grand Corbin.



CHATEAU
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021

DÉBOURREMENT

29 mars

MI-FLORAISON

7 juin

NOUAISON

12 juillet

MI-VÉRAISON

11 août

VENDANGES

du 27 septembre au 5 octobre

ÉLEVAGE

12 mois en barriques
de chêne français dont
40% de bois neuf
40% de bois d'1 vin
20% de bois de 2 vins

ASSEMBLAGE

80% Merlot
15% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



**CHATEAU
GRAND CORBIN**

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTAIRE
Groupe SMA

DIRECTRICE GÉNÉRALE
Laure Canu

SURFACE DU VIGNOBLE
28,5 hectares

GÉOLOGIE
Silice sur lit d'argiles bleues

ÂGE MOYEN DES VIGNES
40 ans

ENCÉPAGEMENT
80% Merlot - 16% Cabernet Franc - 4% Cabernet Sauvignon

DENSITÉ DE PLANTATION
6 450 pieds à l'hectare

TAILLE
Guyot double

VENDANGES
Manuelles, avec tri des baies post-égrappage

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL
Certification HVE3



CHATEAU
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

VIN DE BORDEAUX



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
GRAND CORBIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MIS EN BOUTEILLE
AU CHATEAU
2021

CHATEAU GRAND CORBIN
SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE



CHATEAU
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021

2021 was a vintage that required meticulous, skilled work throughout the whole of the vine cycle and then again in the cellars, where a precise selection of the lots was needed for the blending process. It was unquestionably a 'vigneron' vintage that left no respite for the teams.

After a few months of ageing in barrel, the wine reveals fresh red berry fruit aromas, floral notes of violets, and a radiant character.

On the palate, balance and freshness come to the fore, while the finish is long and precise. The Merlot, which was subject to a drastic selection process, brings the characteristic smoothness of the estate's patchwork of clay soils. The Cabernet Franc comes through strongly in 2021, highlighting the special character of the Grand Corbin terroir.



CHATEAU
GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021

BUDDING

Mars 29

MID-FLOWERING

June 7

FRUIT SET

July 12

MID-VERAISON

August 11

HARVEST

September 27 to October 5

AGING

12 months in French
oak barrels

40% new barrels

40% one-fill barrels

20% two-fill barrels

BLEND

80% Merlot

15% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc



**CHATEAU
GRAND CORBIN**

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

TECHNICAL SHEET

OWNER
Groupe SMA

GENERAL MANAGER
Laure Canu

VINEYARD AREA
28,5 hectares

GEOLOGY
Silica on a bed of blue clay

AVERAGE AGE OF THE VINES
40 years

GRAPE VARIETIES
80% Merlot - 16% Cabernet Franc - 4% Cabernet Sauvignon

PLANTING DENSITY
6 450 vines per hectare

PRUNING
Guyot double

HARVEST
Manual, with sorting of berries after destemming

ENVIRONMENTAL COMMITMENT
High Environmental Value certification to HVE3



**CHATEAU
GRAND CORBIN**

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

VIN DE BORDEAUX



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
GRAND CORBIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MIS EN BOUTEILLE
AU CHATEAU
2021

CHATEAU GRAND CORBIN
SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE