

2022

CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



*François Despagne*

**Famille Despagne :**  
**A Saint-Emilion depuis toujours**  
**Vigneron depuis des siècles**  
**Sur le terroir de Grand Corbin depuis 1812**

### Millésime 2022

211<sup>ème</sup> millésime de la famille Despagne sur  
le terroir de Grand Corbin  
François Despagne, 7<sup>ème</sup> génération,  
vinification du 27<sup>ème</sup> millésime.

Les dates de début des vendanges :

- 07/09/2022 : Merlot jeunes vignes
- 08/09/2022: Merlot
- 15/09/2022 : Cabernets

Assemblage 2022 :

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Élevage :

- 50% barriques neuves
- 40% barriques d'un an
- 10% amphores

Rendement : 36 hl/ha

Production prévisible : 80 000 bouteilles :  
6650 caisses

Degré alcoolique : 14,50% vol

PH : 3,64

Acidité Totale : 3,4

## Fiche technique générale

**Propriété familiale depuis 1812**

**Localisation :** nord de l'appellation Saint-Emilion,  
limitrophe de Pomerol

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Classement :** Grand Cru Classé

**Surface :** 28,82 hectares

**Terroir :** argilo-siliceux sur crasse de fer (argiles  
bleues) et sables anciens sur argile bleues

**Age moyen du vignoble :** 38 ans

**Encépagement :** 75% Merlot, 24% Cabernet-  
Franc, 1% Cabernet-Sauvignon

**Porte-greffes :** 101-14, 3309, Riparia

**Densité de plantation :** 6.000 à 8.000 pieds/ha

**Culture du vignoble :** par labour ou enherbement,  
sans aucune utilisation d'herbicide.  
Agriculture et vin biologique certifiés depuis 2013  
contrôlée par Qualisud FR-BIO 16.  
Conversion Biodynamie.

**Opérations en vert :** ébourgeonnage, dédoubleage,  
effeuillages, éclaircissage, échardage si  
nécessaire.

**Vendanges :** manuelles en cagettes avec 5 tris  
successifs

**Rendement moyen :** 35 à 40 hl/ha

**Vinification :** différentes opérations variables  
selon les lots parcellaires et le millésime ;  
multiples petits remontages, délestage, pigeage.  
Température de macération : 28°C.

**Mise en bouteille :** 21 mois après la récolte

**Production annuelle :** 70.000 à 100.000 bouteilles  
selon le millésime

**Second vin :** Petit Corbin-Despagne

2022

CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



*François Despagne*

**Family Despagne:**  
Always has been in Saint-Emilion  
Wine Producer for centuries  
On the terroir of Grand Corbin since 1812

**2022 vintage**

The 211th vintage of the Despagne family on the Grand Corbin terroir.  
François Despagne the 7<sup>th</sup> generation this is his 27<sup>th</sup>

**The beginning of harvesting period:**

- 07/09/2022 : Young Merlot
- 08/09/2022: Merlot
- 15/09/2022 : Cabernets

**Blending 2022 :**

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

**Ageing :**

- 50 % new barrels
- 40% one year old barrels
- 10% amphores

**Yield:** 36 hl/ha

**Production forecast:** 80 000 bottles, 6 650 cases

**Alcohol by vol:** 14,50% vol

**PH :** 3,64

**Total Acidity:** 3,40

**Technical data**

**Family-owned estate since 1812**

**Location:** in the north of the Saint-Emilion appellation, adjacent to Pomerol

**Appellation:** Saint-Emilion Grand Cru

**Classification:** Grand Cru Classé

**Surface area:** 28,82 hectares

**Terroir:** Siliceous-clay over iron deposits and ancient sands over blue clay

**Grape varieties:** 75% Merlot, 24% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.

**Average age of the vineyard:** 38 years old

**Rootstocks:** 101-14, 3309, Riparia

**Density of vine plantation:** 6,000 to 8,000 vines per hectare

**Vine-growing methods:** ploughing or a grass cover crop.

Certified as organically-farmed and an organic wine since 2013 by Qualisud FR-BIO-16.

Biodynamic converting.

**Canopy management practices:** de-budding, removal of double buds, de-leafings, crop thinning, de-suckering (lateral shoots)

**Harvesting:** manual with 5 consecutive sortings

**Average yield:** 35 to 40 hl/ha

**Vinification:** different operations that can vary according to plot batches and vintage, numerous short pump-overs, rack and return (delestage), punching down of the cap (pigeage).

**Bottling:** 21 months after the harvest

**Annual production:** 70,000 to 100,000 bottles depending on the vintage

**Second wine:** Petit Corbin-Despagne

Château Grand Corbin-Despagne – 33330 Saint-Emilion - Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38

François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)

[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)