

Château Corbin | Montagne St. Emilion France (ST. EMILION) – 2019

Domaine

Ch. Corbin

En 1940, l'histoire de Corbin, domaine viticole depuis le 16ème siècle, rejoint celle de la famille Rambeaud, laboureurs et vigneron depuis 1779. Georges et Madeleine, arrière grand parents de Jacques Rambeaud et viticulteurs sur Saint-Emilion tombent sous le charme de ce beau domaine qui ne demande qu'à s'exprimer ! Depuis 2005, Jacques Rambeaud inscrit son mode de production dans une démarche d'amélioration continue et de respect de l'environnement. Il agrandit l'entreprise en 2010 avec la reprise du Château Grand Moulin Macquin et d'une parcelle de Saint Georges Saint-Emilion : le Clos Albertus. En 2014 il acquiert le Château Haut Musset, Montagne Saint-Emilion.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la machine, après quoi, toujours à la machine, les meilleurs raisins de la récolte sont triés. Suit une macération de 20 à 25 jours, dans des cuves à température contrôlée. Aucun sulfite n'est utilisé à ce stade ; les sulfites sont utilisés pendant le vieillissement. Le vin mûrit pendant 12 mois : 40% en fûts de chêne français, 60% en cuves d'acier.

Dégustation

Ce vin à la robe rouge rubis présente de nombreux arômes de framboise et de myrtille mûres, ainsi que de discrètes notes grillées provenant des fûts de chêne. C'est un agréable vin moyennement corsé à corsé avec un bel équilibre, rond et souple à boire.

Mets adaptées

Côtelette d'agneau | Lapin | Cordon Blue

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

