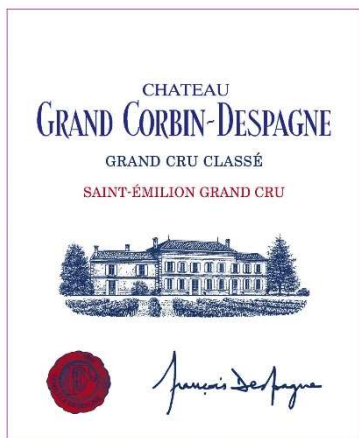




Famille Despagne :
A Saint-Emilion depuis toujours
Vigneron depuis des siècles
Sur le terroir de Grand Corbin-Despagne
depuis 1812

Millésime 2024

213^{ème} millésime de la famille Despagne sur
le terroir de Grand Corbin-Despagne
François Despagne, 7^{ème} génération,
vinification du 29^{ème} millésime.

Les dates de début des vendanges :

- 24/09/2024 : Merlot jeunes vignes
- 27/09/2024 : Merlot
- 04/10/2024 : Cabernets

Assemblage 2024 :

- 84% Merlot
- 15% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

- 35% barriques neuves
- 45% barriques d'un an
- 10% barriques de 400L
- 10% amphores

Rendement : 34,45 hl/ha

Production prévisible : 60 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,35% vol

pH : 3,55

Acidité Totale : 3,10

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 : 28,79 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, certification pour le
millésime 2024

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

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5 tris
successifs dont par soufflerie et densimétrie.

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

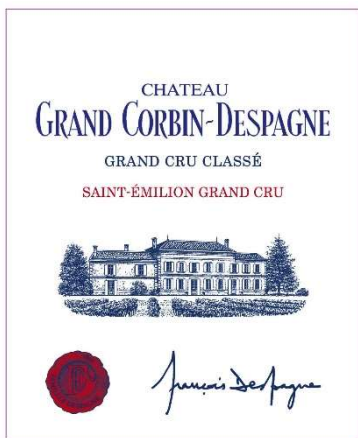
Second vin : Petit Corbin-Despagne

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

François Despagne : f-despagne@grand-corbin-despagne.com

Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com

www.grand-corbin-despagne.com



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

2024 vintage

The 213th vintage of the Despagne family on the Grand Corbin-Despagne terroir.
François Despagne the 7th generation, his 29th vintage.

The beginning of harvesting period :

- 24/09/2024 : Young Merlot
- 27/09/2024 : Merlot
- 04/10/2024 : Cabernets

Blending 2024 :

- 84% Merlot
- 15% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Ageing :

- 35% new barrels
- 45% one year old barrels
- 10% barrels 400L
- 10% amphores

Yield : 34,45 hl/ha

Production forecast : 60 000 bottles

Alcohol by vol : 13,35% vol

pH : 3,55

Total Acidity: 3,10

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 : 28,79 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, certification for the for the 2024 vintage

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

Harvesting : manual with 5 consecutive sortings, including by blower and densimetry.

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

Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com

www.grand-corbin-despagne.com