2022



GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU





Famille Despagne:

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

Millésime 2022

211^{ième} millésime de la famille Despagne sur le terroir de Grand Corbin François Despagne, 7^{ième} génération, vinification du 27^{ième} millésime.

Les dates de début des vendanges :

07/09/2022: Merlot jeunes vignes

08/09/2022: Merlot15/09/2022: Cabernets

Assemblage 2022:

75% Merlot

- 24% Cabernet-Franc

1% Cabernet-Sauvignon

Elevage:

50% barrigues 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, dédoublage,

effeuillages, éclaircissage, échardage si

nécessaire.

Vendanges: manuelles en cagettes avec 5 tris

success if s

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