



Millésime 2019

208^{ième} millésime de la famille
Despaigne sur le terroir de Grand
Corbin

Les dates de début des vendanges :

- 18/09/2019 : Merlot Plantes
- 23/09/2019 : Merlot
- 30/09/2019 : Cabernets

Assemblage 2019 :

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

Elevage :

- 50% barriques neuves
- 50% barriques d'un an

Rendement : 36 hl/ha

Production prévisible : 84 000
bouteilles

Degré alcoolique : 14,7% vol

PH : 3,65

Acidité Totale : 3,40

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 et
sables anciens sur argile

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 certifiée depuis
2013 contrôlée par Qualisud FR-BIO 16.

Opérations en vert : ébourgeonnage,
dédoublage, 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-Despaigne



2019 vintage

The 208th vintage of the Despaigne family on the Grand Corbin terroir.

The beginning of harvesting period:

- 18/09/2019 : Young Merlot
- 23/09/2019: Merlot
- 30/09/2019 : Cabernets

Blending 2019 :

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

Ageing :

- 50 % new barrels
- 50% one year old barrels

Yield: 36 hl/ha

Production forecast: 84 000 bottles

Alcohol by vol: 14,7% vol

PH : 3,65

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: 28,79 hectares (71 acres)

Terroir: Siliceous-clay over iron deposits and ancient sands over 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.

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-Despaigne