

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

Millésime 2023

212^{ième} millésime de la famille Despagne sur
le terroir de Grand Corbin-Despagne
François Despagne, 7^{ième} génération,
vinification du 28^{ième} millésime.

Les dates de début des vendanges :

- 11/09/2023 : Merlot jeunes vignes
- 14/09/2023: Merlot
- 20/09/2023 : Cabernets

Assemblage 2023 :

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

Elevage :

- 40% barriques neuves
- 40% barriques d'un an
- 10% barriques de 400L
- 10% amphores

Rendement : 45 hl/ha

Production prévisible : 100 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,60% vol

PH : 3,68

Acidité Totale : 2,90

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

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

Appellation : Saint-Émilion 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

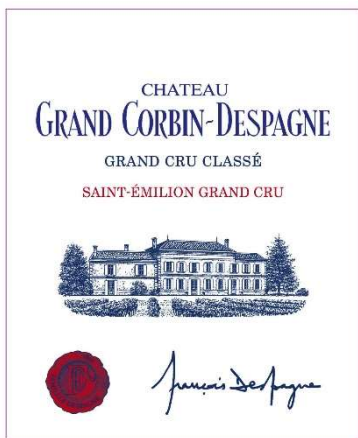
Second vin : Petit Corbin-Despagne

Château Grand Corbin-Despagne – 33330 Saint-Émilion - 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 Despaigne:
Always has been in Saint-Emilion
Wine Producer for centuries
On the terroir of Grand Corbin-Despaigne
since 1812

2023 vintage

The 212th vintage of the Despaigne family on the Grand Corbin-Despaigne terroir. François Despaigne the 7th generation this is his 28th

The beginning of harvesting period:

- 11/09/2023 : Young Merlot
- 14/09/2023: Merlot
- 20/09/2023 : Cabernets

Blending 2022 :

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

Ageing :

- 40 % new barrels
- 40% one year old barrels
- 10% barrels 400L
- 10% amphores

Yield: 45 hl/ha

Production forecast: 100 000 bottles

Alcohol by vol: 13,60% vol

PH : 3,68

Total Acidity: 2,90

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.

Bio-dynamic 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-Despaigne

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

François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com

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

www.grand-corbin-despaigne.com