



DIVIN DE CORBIN

A.O.C Saint-Emilion

Le Château Corbin est un des plus anciens domaines de Saint-Émilion. Les fondations du Château remontent au XVème siècle, et selon la légende, Corbin aurait été le centre d'un fief appartenant au Prince Noir. Depuis 1999, la propriété est dirigée par Anabelle Cruse-Bardinet, œnologue diplômée de l'Université de Bordeaux, qui représente la quatrième génération. Divin de Corbin est le second vin du Château Corbin.



VIGNOBLE :

- Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet franc
- Sol : Sol argileux sur sous-sol d'argile ferrugineuse
- Superficie du vignoble : 13 ha
- Age moyen du vignoble : 15 - 20 ans
- Rendement moyen : 7 500 pieds/ha
- Densité/ha : 35h/ha
- Vendanges manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification parcelle à parcelle en cuves béton thermo-régulées
- Macération de 3 à 4 semaines
- Elevage en barriques de chêne
- Mise en bouteille au Château

NOTES DE DÉGUSTATION :

Divin propose dans sa robe sombre, une expression magnifique de fruits noirs purs et concentrés. La bouche est immédiatement séduite par des tanins frais et élégants. Un vin divin qui ravira tous les palais !

POINTS FORTS :

- Exclusivité Barrière
- Jean-Philippe Fort, œnologue de l'équipe de Michel Rolland, est consultant à Corbin
- Agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement
- Production confidentielle

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

