



Wijnfiche

Château Corbin | Montagne St. Emilion Frankrijk (ST. EMILION) – 2016

Domein

Ch. Corbin

In 1940 voegde Ch. Corbin (een wijndomein sinds de 16de eeuw) zich bij de familie Rambeaud (wijnbouwers sinds 1779). Het waren de grootouders van Jacques Rambeaud die destijds in de ban geraakten van dit prachtige domein en niet konden wachten om ook hier heerlijke wijnen te produceren. De huidige generatie staat evenmin stil. Zo is Jacques sinds 2005 voortdurend bezig met het verbeteren van zijn wijnbouw en vinificatiemethoden met respect voor de natuur. In 2010 breidde hij het bedrijf uit met de aankoop van Ch. Grand Moulin Macquin en een perceel in St.-Georges St.-Emillion (Clos Albertus). In 2014 verwierf hij ook nog Ch. Haut Musset in Montagne St.-Emillion.

Vinificatie

De druiven worden machinaal geoogst, waarna, ook machinaal, de beste druiven uit de oogst worden gesorteerd. Er volgt een maceratie van 20 à 25 dagen, in temperatuur-gecontroleerde tanks. In dit stadium worden geen sulfieten gebruikt, tijdens de opvoeding wel. De wijn rijpt gedurende 12 maanden: 40% in Franse eikenhouten vaten, 60% in stalen tanks.

Smaak

Deze wijn heeft een robijnrode kleur en toont veel aroma's van rijpe framboos en blauwe bosbes, maar ook discrete getoaste toetsen van de eiken vaten. Het is een aangename medium tot full-bodied wijn met een mooie balans, rond en soepel om te drinken.

Gerechten

Gevogelte - Kip, Gevogelte - Kwartel, Kaas - zacht, Kalfsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (11%), Merlot (89%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18°C

