

Clos Albertus | St. Georges – St. Emilion France (ST. EMILION) – 2016

Domaine

Ch. Corbin

En 1940, l'histoire de Corbin, domaine viticole depuis le 16ème siècle, rejoint celle de la famille Rambeaud, laboureurs et vigneron depuis 1779. Georges et Madeleine, arrière grand parents de Jacques Rambeaud et viticulteurs sur Saint-Emilion tombent sous le charme de ce beau domaine qui ne demande qu'à s'exprimer ! Depuis 2005, Jacques Rambeaud inscrit son mode de production dans une démarche d'amélioration continue et de respect de l'environnement. Il agrandit l'entreprise en 2010 avec la reprise du Château Grand Moulin Macquin et d'une parcelle de Saint Georges Saint-Emilion : le Clos Albertus. En 2014 il acquiert le Château Haut Musset, Montagne Saint-Emilion.

Vinification

Tri de qualité des raisins par densité, macération de 20 à 25 jours en cuves thermo-régulées. Processus sans sulfites jusqu'à la phase de vieillissement. Vieillessement de 12 mois en fûts de chêne français.

Dégustation

Un vin élégant et généreux. Les cabernets ajoutent une vivacité florale et une bouche ample au merlot riche et rond. L'utilisation du chêne complète son équilibre et sa longueur.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Filet de bœuf | Caille | Perdrix | Viande de porc avec gratin | Tartare

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (40%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (30%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18°C

Profil de goût: Élégant et raffiné



