Château Saint-André Corbin – Famille Saby – St-Georges-St-Emilion

Rapport qualité prix excellent, millésime 2015 à goûter absolument !

Le vignoble familial hérite de l'exploitation du Château Saint André Corbin et vinifie depuis le millésime 2003 trois nouvelles appellations : Saint-Georges-Saint-Emilion, Montagne Saint-Emilion et Lalande de Pomerol.

En 2011, la production des Vignobles Saby s'oriente vers une **production responsable**, sous le programme **Système Management Environnemental du vin de Bordeaux**.

A l'heure actuelle, la petite affaire familiale de ses débuts a bien évoluée et compte plus de 70 hectares de vignes sous différentes appellations de grandes renommées dans cette région Bordelaise.

Cépages : Merlot 75 % – Cabernet franc 25 %

Terroir : Localisé sur l'appellation confidentielle de Saint-Georges Saint-Emilion (19 producteurs, 180ha), le Château Saint-André Corbin jouit d'une situation géographique exceptionnelle. La particularité du terroir réside dans son extrême homogénéité. Le sol est argilo-calcaire orienté Sud face à Saint-Emilion. Cette situation lui assure un ensoleillement idéal et un drainage parfait.

Dégustation : Très séduisant, le bouquet libère un fruité aguicheur (fruits rouges et noirs), auquel vient se mêler un toasté délicat. Un boisé élégant que l'on retrouve dans une bouche harmonieuse, ample, soyeuse, presque crémeuse en attaque, plus serrée en finale.

Accords : Il pourrait largement se suffire à lui même sans aucun accompagnement mais sinon idéal pour réception en termes de rapport qualité prix (mariage, évènement, communion) et plats à base de boeuf, veau, …