



Château  
MAISON NOBLE  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



## Millésime 2003 - Cuvée Traditionnelle

### Notes de dégustation (avril 2012) :

Robe œil de Perdrix, reflets tuilés soutenus.

Nez intense avec des fruits mûrs et de la complexité. Nuance cacao à l'aération

Bouche charmeuse avec de la sucrosité. Tanins mûrs.

Atypique de la région mais conforme au millésime.

Ouvrir 1 heure avant la dégustation

### Vignoble :

20,5 hectares en production

Terroir argilo-siliceux

65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 23 ans

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

### Culture et récolte :

Taille : Guyot double

Effeillage réalisé face par face après la nouaison

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison

Vendanges mécaniques entre le 17 et le 29 septembre

### Vinification et élevage :

Egrappage total

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 18 jours à une température située entre 24° à 30°

Macération : 4 semaines

Elevage : 12 mois en cuves thermorégulées

Très léger collage

### Production :

96 000 bouteilles

### Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige