



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



Millésime 2004 - Cuvée Traditionnelle

Notes de dégustation :

Robe tuilée, intense et brillante.
Nez épicé, le boisé est fondu avec des nuances de pruneaux.
Tanins fondus, finale souple et toastée.

Vignoble :

20,5 hectares en production
Terroir argilo-siliceux
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 24 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 5 et le 22 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 14 jours à une température située entre 22° à 30°
Macération : 3 semaines
Elevage : 12 mois en cuves thermorégulées
Très léger collage

Production :

96 000 bouteilles

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige

Distinction :

Médaille de Bronze au concours des vins du Nord Libournais

