



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2006 - Cuvée Traditionnelle

Notes de dégustation :

Teinte violacée de belle intensité, robe brillante.
Nez toasté et épicé, nuances fruitées et giboyeuses à l'agitation.
Attaque ample et souple, bon volume en bouche avec des tanins soyeux.
Finale longue sur les épices.

Vignoble :

20,5 hectares en production
Terroir argilo-siliceux
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 25 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 28 septembre et le 9 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 15 jours à une température située entre 23° à 29°
Macération : 3 semaines
Elevage : 12 mois en cuves thermorégulées
Très léger collage

Production :

96 000 bouteilles

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige