



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



Millésime 2009 - Cuvée Traditionnelle

Notes de dégustation :

Robe violette aux reflets soutenus, brillante.

Nez fin où le caractère boisé n'est pas dominant, nuances de fruits mûrs et vanillés gourmands.

Les tanins sont charnus, présents mais sans excès avec une finale longue et sucrée. Typique du millésime, raisins mûrs.

Vignoble :

18,5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge 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 30 septembre et le 13 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 22 jours à une température située entre 23° à 28°.

Macération : 4 semaines et demie.

Élevage : 12 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Production :

86 000 bouteilles.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinction :

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux.

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales

