



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



## Millésime 2012 - Cuvée Traditionnelle

**Appellation :** AOC Bordeaux Supérieur

**Notes de dégustation :** (Mai 2014)

Robe violette de belle intensité. Fruits mûrs avec une note de fraîcheur plaisante.  
En bouche les tanins sont soyeux, élégants avec une agréable amplitude en finale.

**Vignoble :**

19,5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 27 ans.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

**Culture et récolte :**

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 6 et le 15 octobre.

**Vinification et élevage :**

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 13 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 2 semaines.

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Mis en bouteille au Château le 12 mars 2014

**Production :**

80 000 bouteilles.

**Grand vin :**

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

**Distinction :**

Médaille d'Argent au Challenge International du vin.

