



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.

