



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marquis



2014 年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记（2016年3月）：

本款作品以梅洛品种为主，香气精致、繁复，混合着清新果香和一丝香料的感觉。无疑是精准酿制的成果，年轻却宜人的单宁与成熟水果之间搭建出平衡感，魅惑着品酒客。余韵似乎是对新一轮品酒的邀约……

葡萄园：

在产面积为20.5公顷，硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

平均树龄：27岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后对两侧进行疏叶

转色期结束时进行手工疏果

9月25日至10月22日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

全部进行除梗

发酵：10天，温度在20°至28° C之间

浸提：4周

陈酿：温控酒罐中18个月

极其轻度的下胶

2016年4月1日在酒庄灌瓶

产量：

80000 瓶

正牌酒：

贵宫城堡 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

获奖情况：

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

Vinalies 国际大赛银奖

马贡国际大赛铜奖

《品醇客》铜奖

Hubert 指南授予 4.5 杯评分 (满分 5 杯)

