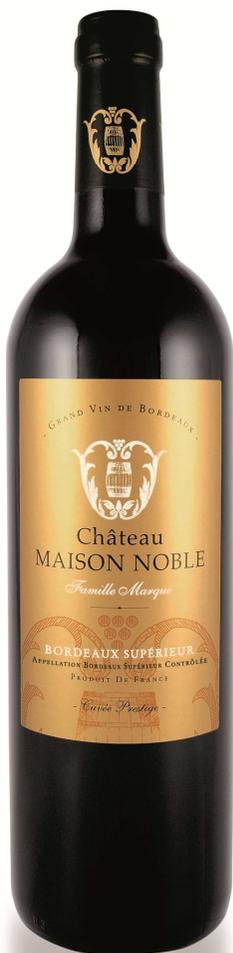




**Château  
MAISON NOBLE**  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



*Millésime 2015 - Cuvée Prestige*

**Appellation :** Bordeaux Supérieur AOC

**Notes de dégustation (Juin 2017) :**

Une robe intense et profonde habille ce vin ouvert sans réserve sur les fruits noirs, les épices et la vanille du fût de chêne français. Une approche engageante, puissante que prolonge un palais volumineux et plein de saveurs fruitées et toastées, adossé à des tanins bien présents mais onctueux. Une jolie bouteille taillée pour la garde et une viande de caractère.

**Vignoble :**

20.5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans.

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

**Culture et récolte :**

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 24 septembre et le 7 octobre.

**Vinification et élevage :**

Egrappage total.

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 30 °.

Macération : 4 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, et 6 mois en cuves thermorégulées. Très léger collage.

Mis en bouteille au Château le 15 mars 2017

**Production :**

7500 bouteilles, magnums et double magnums

**Second vin :**

Château Maison Noble (Traditionnel).

**Distinctions :**

91 à DECANTER

Médaille d'or au concours international de LYON

Médaille d'or au concours international GILBERT ET GAILLARD

