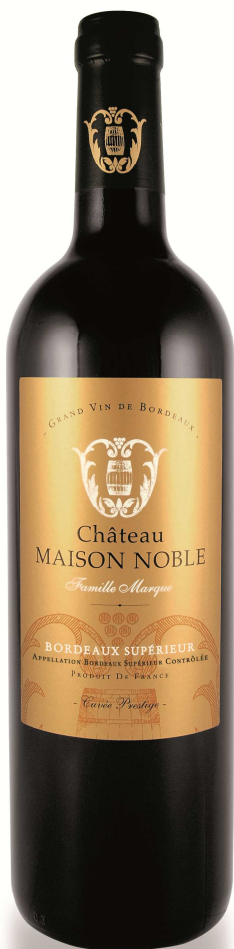




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2017 - Cuvée Prestige

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation (Juin 2019) :

Cette cuvée prestige 2017, sélection des meilleures parcelles de la propriété, présente une belle robe sombre aux reflets violines, un nez intense de fruits mûrs sur un lit d'épices toastées, une bouche longue, dense, épaulée par un boisé élégant. Beaucoup d'ampleur, renforcée par des tanins mûrs. Un ensemble généreux et intense.

Accords mets et vins :

Viandes rouges (bœuf, canard, agneau, gibier), fromages affinés.

Vignoble :

20,5 hectares, au nord de Pomerol.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 41 ans.

Culture et récolte :

Effeuvillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison et 2^{ème} effeuillage manuel fin aout.

Vendanges mécaniques et manuelles entre le 26 septembre et le 2 octobre.

Vinification et élevage :

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

Macération : 4 semaines à 30°

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

Mis en bouteille au Château le 15 mai 2019

Production :

5980 bouteilles et 630 magnums

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel).

Distinctions :

2 ** au GUIDE HACHETTE 2020

86 à DECANTER

Médaille d'or au concours international GILBERT ET GAILLARD

