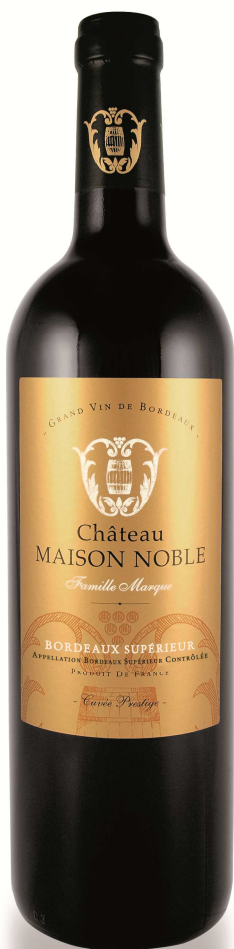




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2017 年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2019 年 6 月)：

这款 2017 年份佳酿，从酒庄最优秀的田块上挑选葡萄加以酿造，展现出泛着紫色光泽的深色酒裙，成熟水果的香气非常浓郁，以烤香料的芬芳为基底，口感悠长、稠密，由优雅の木香搭出骨架，成熟的单宁突显出口中的饱满感，整体感觉醇厚又浓郁。

餐酒搭配：

红肉（如牛肉、鸭肉、小羊羔肉、野味），精美的奶酪，香菇炖肉，水煮牛肉等

葡萄园：

在产面积为20.5公顷

硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

本款作品的平均树龄：41岁

耕种和收获：

坐果期后进行双侧疏叶

转色期结束时进行手工疏果，8月底进行第二次手工疏叶

9月26日至10月2日之间进行机器和手工收获

酿酒工艺和陈酿：

发酵：8天，温度在20°至30° C之间

浸提：4周，温度为30°

陈酿：法国橡木桶中陈酿12个月，温控酒罐中6个月
于2019年5月15日在酒庄灌瓶

产量：

0.75 升包装 5980 瓶和 1.5 升包装 630 瓶

副牌酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

获奖情况：

2020 年《阿歇特指南》2 星评价

《品醇客》86 分

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

