



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



Millésime 2018 - Cuvée Traditionnelle

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation : (Juin 2020)

Nez sur le fruit noir (mûre), net et chaleureux, signe d'une parfaite maturité des baies pour ce millésime 2018. La bouche est souple, savoureuse et confirme la première impression. L'extraction maîtrisée permet d'obtenir des tanins en parfait équilibre avec le fruit. Belles perspectives d'évolution pour ce vin riche et fruité.

Accords mets et vins :

Apéritif, viandes rouges et blanches, volailles, gastronomie italienne, fromages.

Vignoble :

20,5 hectares en production. Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 29 ans.

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

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 25 ans.

Culture et récolte :

Effeillage réalisé sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison

Vendanges mécaniques entre le 6 octobre et le 15 octobre

Vinification et élevage :

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

Macération : 4 semaines à 29 °

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Mis en bouteille au château le 30 mars 2020

Production :

75 000 bouteilles.

Autres vins :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige

Château Maison Noble – 100 % Cabernet Sauvignon

Château Maison Noble - Intégral

Distinctions :

Médaille d'Or au concours international GILBERT ET GAILLARD

Médaille d'Argent au concours de LYON

