



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2019 - Cuvée Traditionnelle « Modern style »

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation : (Avril 2021)

Une cuvée rouge rubis qui s'épanouit en arômes de myrtilles et d'épices douces. L'attaque est ample, le milieu de bouche suave et tendre. Des tanins soyeux et une longue finale fruitée ajoutent encore au caractère de ce vin.

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 : 26 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 1^{er} et le 5 octobre.

Vinification et élevage :

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 4 semaines à 28 °

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Mis en bouteille au château en mars 2021

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'Or au concours de LYON

Médaille d'Or au CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

