



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marquis



2019 年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle) “现代风格”

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2021 年 4 月)：

红宝石色泽，释放出蓝莓和甜香料的气息。入口饱满，中段甘美、柔和。单宁丝滑，悠长、果香的余韵为葡萄酒的个性特征锦上添花。

餐酒搭配：

开胃酒、红肉和白肉、家禽、意大利美食、奶酪等

葡萄园：

在产面积为20.5公顷，硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

平均树龄：29岁

种植密度：4500株/公顷

本款作品的平均树龄：26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

10月1日至10月5日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

发酵：8天，温度在20至28度之间

浸提：4周，温度为28度

陈酿：温控酒罐中18个月

2021年3月在酒庄灌瓶

产量：

75 000 瓶

其他葡萄酒：

贵宫城堡 - 特酿 (Cuvée Prestige)

贵宫城堡 - 100%赤霞珠

贵宫城堡 - 橡木桶发酵 (Intégral)

获奖情况：

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

里昂国际大赛金奖

葡萄酒国际挑战赛金奖

