



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



## Bordeaux Blanc sec 2019

### *Cuvée Maurice*

#### Notes de dégustation :

Une remarquable complexité émane de ce millésime 2019, qui décline tout un univers aromatique : fruits jaunes (pêche), agrumes (pamplemousse), notes florales et boisées (grillé) ainsi qu'une touche minérale. A la fraîcheur de l'attaque succède une impression de volume et un caractère charnu, très gourmand. Les saveurs de fruits jaunes se prolongent à peine nuancées d'un boisé fondu.

#### Accord mets et vins :

Dès l'apéritif, puis avec des fruits de mer, poissons cuisinés, fromages affinés de caractère (Munster, Roquefort...)

#### Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

#### Culture et récolte :

Effeuillage réalisé manuellement sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges manuelles, réalisée le 21 septembre en cagettes et sous protection de l'oxygène, pour éviter toute oxydation.

#### Vinification et élevage :

Pressée des fruits réalisée dès la réception de la vendange

Fermentation : 15 jours à basse température (18 °), sur lies, dans des barriques de chêne et d'acacia de France neuves provenant des plus grands tonneliers, sous contrôle de la température.

Batonnage des fines réalisé 2 fois par semaine pendant 5 mois

Vin mouvementé par gravité (sans utilisation de pompe)

#### Production :

4 680 bouteilles. Mis en bouteille au Château le 30 avril 2020.

#### Distinctions récentes :

2017 : 2\*\* au Guide Hachette

2016 : 88 à WINE ENTHUSIAST

2015 : 89 à DECANTER