



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



## Bordeaux Blanc sec 2018

### *Cuvée Maurice*

#### Notes de dégustation (mai 2019) :

Robe jaune pâle, limpide et brillante. Nez charmeur, gourmand, fin et élégant marqué par des notes complexes d'arômes grillés, briochés, fruités (pêche) et floraux. Bouche ample, profonde, grasse et puissante. Un grand vin blanc.

#### Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

#### Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, poissons, fromages affinés de caractère.

#### Culture et récolte :

Effeillage réalisé manuellement sur les deux faces après la nouaison, puis avant les vendanges.

Eclaircissages manuels stricts à la fin de la véraison.

Vendanges manuelles, réalisées le 24 septembre sous protection de l'oxygène.

#### Vinification et élevage :

Pressurage direct, dès la réception de la vendange

Fermentation : 15 jours à 18 ° sur lies, dans des barriques 100 % neuves de chênes et d'acacia français, provenant des plus grands tonneliers.

Batonnage des lies fines réalisé 2 fois par semaine pendant 5 mois

Vin manipulé par gravité (sans utiliser de pompe).

#### Production :

3400 bouteilles. Mis en bouteille au Château le 15 mai 2019

#### Distinctions :

2017 : 2\*\* au Guide Hachette 2020

2016 : WINE ENTHUSIAST : 88

2015 : DECANTER : 89

2015 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2012 : DECANTER : 90

2012 : WINE ENTHUSIAST : 91

2012 : Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon

2012 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2013 : 2 étoiles Guide Hachette 2015

2013 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2014 : 4.5 verres sur 5 au Guide Hubert

2014 : WINE ENTHUSIAST : 86