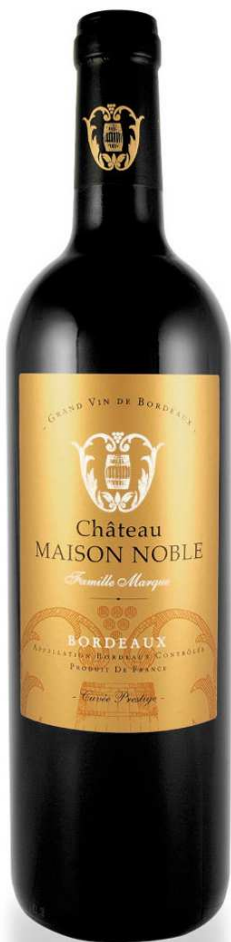




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



贵宫城堡 - 波尔多法定产区 - 2007年份 - 佳酿

品酒笔记 (2012年4月):

红色的鲜艳色泽，中等浓度。
由焦类香气（咖啡、可可、烤杏仁）主导着的果香。
入口时单宁甘甜且溶化于口。尾香较长。
品酒前醒酒2至3小时。

葡萄园:

在产面积为20.5公顷
硅质粘土地
65%梅洛 - 30%赤霞珠 - 5%品丽珠
葡萄树平均年龄: 26岁
种植密度: 4 500株/公顷

耕种和收获:

修剪方式: 双长枝修剪法
坐果期后一侧一侧地疏叶
转色期结束时进行手工疏果
10月5日至10月18日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿:

全部进行除梗
在传送带上对收获葡萄进行挑选
发酵: 14天, 温度在23°至29°之间
浸提: 3周
陈酿: 12个月, 法国橡木桶
极其轻度的下胶

产量:

24 000瓶

获奖情况:

