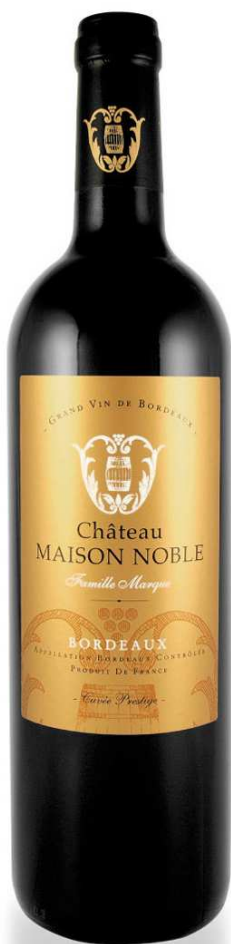




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



贵宫城堡 - 波尔多法定产区 - 2009年份 - 佳酿

品酒笔记:

酒液呈紫色，且带有浓郁、璀璨的光泽。
鼻中虽有木香，但并没有盖住其他香气，还有成熟的果香和香草的芳香。
甘甜美味。
单宁肉质感强，有存在感，但并不过分，尾香悠长、甘甜。
可以体现年份特征的典型酒，有着成熟的葡萄香。

葡萄园:

在产面积为18.5公顷
硅质粘土地
68%梅洛 - 32%赤霞珠
葡萄树平均年龄: 24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
9月30日至10月13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: 22天, 温度在23°至28°之间
浸提: 4周半
陈酿: 12个月, 法国橡木桶
极其轻度的下胶

产量:

20 000瓶

其他可供选择的葡萄酒:

贵宫城堡 (传统)

获奖情况:

波尔多葡萄酒竞赛 金奖

