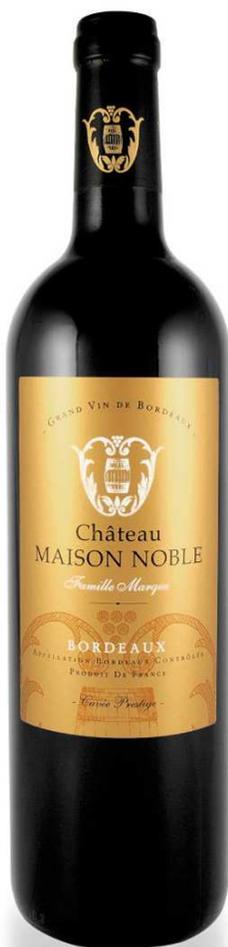




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2002- Cuvée Prestige

Notes de dégustation (avril 2012) :

Robe havane, intense, brillante.

Parfum de vanille et d'amandes. Notes empyreumatiques fondues et élégantes
Fumé. Tanins présents avec de la succrosité, bon volume avec de la longueur.

Ouvrir 1 heure avant la dégustation.

Vignoble :

20,5 hectares en production

Terroir argilo-siliceux

65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 22 ans

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

Culture et récolte :

Taille : Guyot double

Effeuillage réalisé face par face après la nouaison

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison

Vendanges mécaniques entre le 22 septembre et le 11 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 20 jours à une température située entre 22° à 30°

Macération : 4 semaines et demie

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage

Production :

24 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)

Distinction :

Médaille d'Or au Challenge International du Vin

