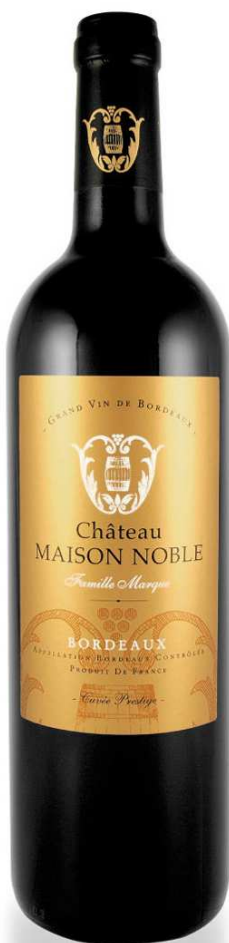




Château  
MAISON NOBLE  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



*Millésime 2003- Cuvée Prestige*

Notes de dégustation (avril 2012) :

Robe œil de Perdrix, soutenue. Reflets tuilés.

Nez complexes où les notes toastées et grillées se mêlent aux fruits compotés.

Pâtissier, gourmand.

Tanins présents sans austérité, de la succrosité à l'attaque et une bonne longueur en finale

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 : 23 ans

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

Culture et récolte :

Taille : Guyot double

Effeillage réalisé face par face après la nouaison

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison

Vendanges mécaniques entre le 17 et le 29 septembre

Vinification et élevage :

Egrappage total

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 18 jours à une température située entre 24° à 30°

Macération : 4 semaines

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage

Production :

24 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)

Distinction :

Trophée d'Excellence au concours des citadelles du vin

