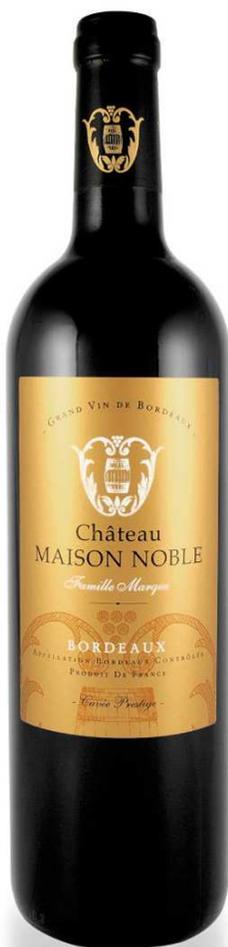




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2004 - Cuvée Prestige

Notes de dégustation :

Robe tuilée, intense et brillante.
Nez épicé, le boisé est fondu avec des nuances de pruneaux.
Tanins fondus, finale souple et toastée.

Vignoble :

20,5 hectares en production
Terroir argilo-siliceux
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 24 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 5 et le 22 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 14 jours à une température située entre 22° à 30°
Macération : 3 semaines
Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.
Très léger collage

Production :

24 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)

Distinction :

Médaille d'Argent au Concours des vins du Nord Libournais

