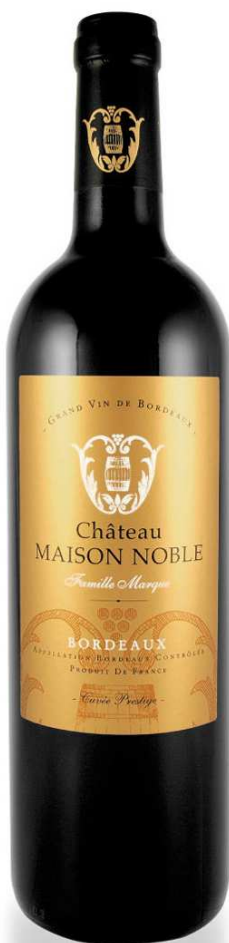




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2006- Cuvée Prestige

Notes de dégustation :

Robe œil de perdrix aux reflets tuilés soutenus, brillante.
Nez épicé et giboyeux, nuances cuir à l'agitation.
Tanins charnus et souples, avec de la sucrosité à l'attaque.
Finale longue et épicée.

Vignoble :

20,5 hectares en production
Terroir argilo-siliceux
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 25 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 28 septembre et le 9 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 15 jours à une température située entre 23° à 29°
Macération : 3 semaines
Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.
Très léger collage

Production :

24 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)