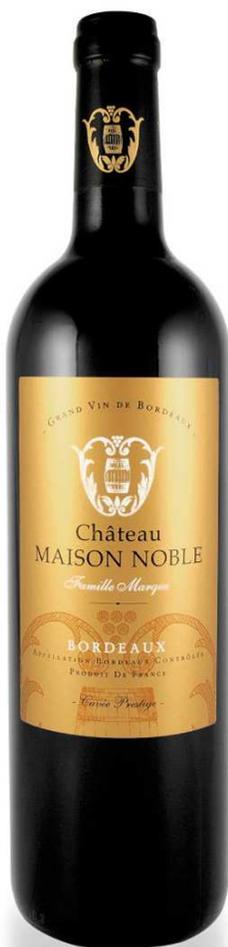




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2007 - Cuvée Prestige

Notes de dégustation :

Robe rouge, vive, d'intensité moyenne.
Notes fruitées dominées par des nuances empyreumatiques (café, cacao, amandes grillées).
Tanins fondus avec de la succrosité à l'attaque. Finale assez longue.
Carafer 2 à 3 heures avant la dégustation.

Vignoble :

20,5 hectares en production
Terroir argilo-siliceux
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 26 ans
Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

Culture et récolte :

Taille : Guyot double
Effeuilage réalisé face par face après la nouaison
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison
Vendanges mécaniques entre le 5 et le 18 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 14 jours à une température située entre 23° à 29°
Macération : 3 semaines
Elevage : 12 mois en barriques de chêne français
Très léger collage

Production :

24 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)