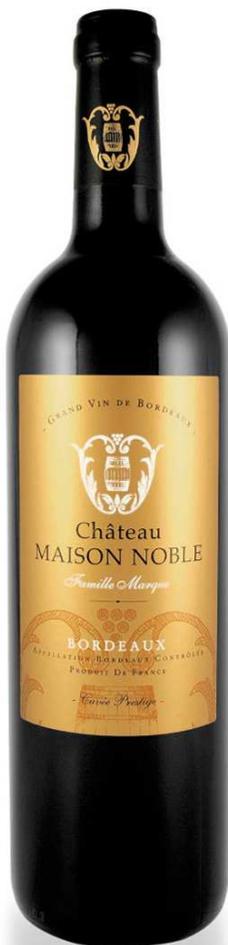




**Château  
MAISON NOBLE**  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



*Millésime 2011 - Cuvée Prestige*

**Notes de dégustation (Novembre 2013) :**

Robe violine de belle intensité aux légers reflets tuilés.

Nez fin où les nuances fruités se mêlent aux épices, belle complexité à l'aération.

Bouche élégante, les tanins sont fondus et charnus. Evolution gourmande avec une finale longue et aromatique.

**Vignoble :**

18,5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 26 ans.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

**Culture et récolte :**

Taille : Guyot double.

Effeuvillage réalisé Effeuvillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 7 septembre et le 3 octobre.

**Vinification et élevage :**

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 7 jours à une température située entre 23° à 27°.

Macération : 3 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage.

Mis en bouteille le 27 février 2013

**Production :**

20 000 bouteilles.

**Second vin :**

Château Maison Noble (Traditionnel).

**Distinction :**

Médaille d'Argent au Concours des Vins du Nord Libournais

