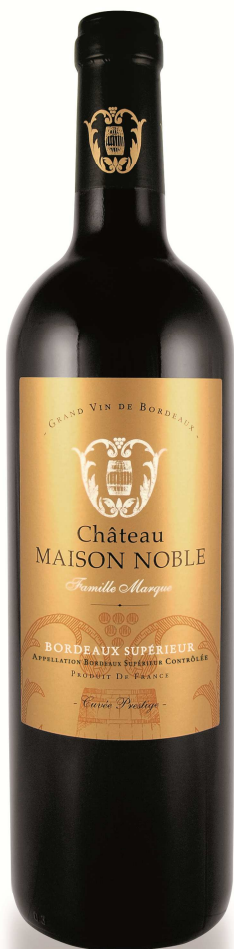




**Château  
MAISON NOBLE**  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



*Millésime 2012 - Cuvée Prestige*

**Appellation :** Bordeaux Supérieur AOC

**Notes de dégustation (Mai 2014) :**

Robe violacée, soutenue, brillante. Le boisé se fond avec des nuances fruitées très agréables. Belle concentration en bouche, c'est un vin de garde.

A décanter 2 heures avant le service.

**Vignoble :**

19,5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 35 ans.

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

**Culture et récolte :**

Taille : Guyot double.

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

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 6 et le 15 octobre.

**Vinification et élevage :**

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 13 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 2 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage.

Mis en bouteille au Château le 12 mars 2014

**Production :**

7980 bouteilles.

**Second vin :**

Château Maison Noble (Traditionnel).

**Distinction :**

Médaille de bronze au Concours International DECANTER

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin

86 à DECANTER

86 à Wine Enthusiast

