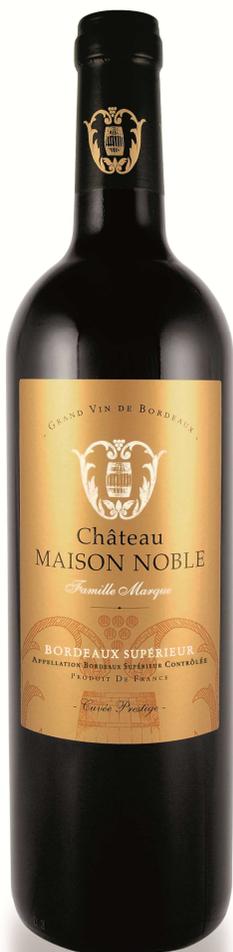




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2013 - Cuvée Prestige

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation (Janvier 2016) :

Robe violette avec de très légers reflets rubis. Teinte profonde et brillante. Nez sur les épices avec des nuances grillées. Attaque dense avec des tanins soyeux bien enrobés par un boisé gourmand. Finale longue et épicée.

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.

Effeuvillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison. Effeuvillages manuels sur les Cabernets Sauvignon avant les vendanges.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 2 et le 12 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total, tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 15 jours à une température située entre 20° à 27°.

Macération : 2 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage.

Production :

6000 bouteilles. Mis en bouteille au Château le 12 septembre 2015

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel).

Distinction :

Médaille d'OR au Challenge International du Vin (Le plus grand concours des vins international organisé en France et certifié ISO 9001)

Médaille d'OR au Concours International « Gilbert et Gaillard »

