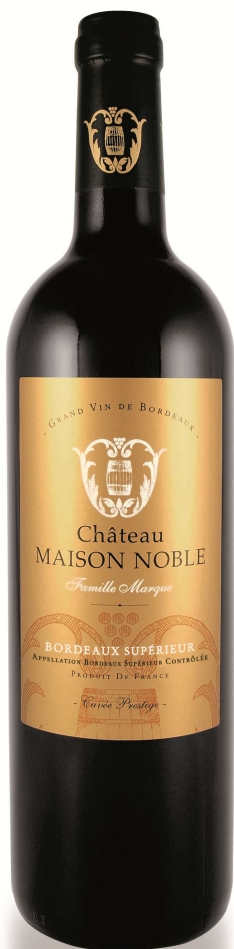




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2014 - Cuvée Prestige

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation (Mars 2016) :

Fidèle au rendez-vous, cette cuvée prestige 2014 présente une belle robe sombre aux reflets violines, un nez intense de fruits mûrs sur un lit d'épices toastées, une bouche longue, dense, épaulée par un boisé élégant. Gourmand et puissant, c'est un vin de repas.

Vignoble :

20.5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 40 ans.

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

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 25 septembre et le 22 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Fermentation : 10 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 4 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, et 6 mois en cuves thermorégulées. Très léger collage.

Production :

9410 bouteilles.

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel).

Distinctions :

Médaille d'or au concours international de Macon

Médaille d'or au concours international Gilbert et Gaillard

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales

Noté 86 par DECANTER

Médaille de bronze à DECANTER

4 verres sur 5 au Guide Hubert

