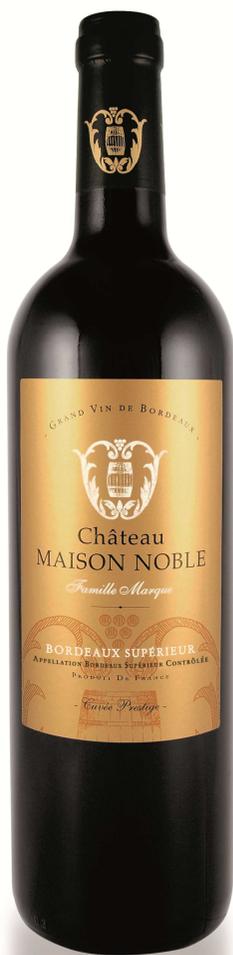




Château  
MAISON NOBLE  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



## 2014 年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2016 年 3 月)：

与预期相符，这款 2014 年份佳酿身着优美的深色酒裙，泛着紫色光泽；散发出浓烈的成熟果香，下层铺着一层经过烘烤的辛料香；口感悠长、浓密，由一种优雅の木香支撑起来。美味、强劲，一款配餐美酒。

葡萄园：

在产面积为 20.5 公顷

硅质粘土地

68% 梅洛 - 32% 赤霞珠

本款作品的平均树龄：40 岁

种植密度：4500 株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后进行双侧疏叶

转色期结束时进行手工疏果

9 月 25 日至 10 月 22 日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

全部进行除梗

发酵：10 天，温度在 20° 至 28° C 之间

浸提：4 周

陈酿：法国橡木桶中 12 个月，温控酒罐中 6 个月

极其轻度的下胶

产量：

9410 瓶

副牌酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

获奖情况：

马贡国际大赛金奖

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

Vinalies 国际大赛银奖

《品醇客》给予 86 分

《品醇客》铜奖

Hubert 指南授予 4 杯评分 (满分 5 杯)

