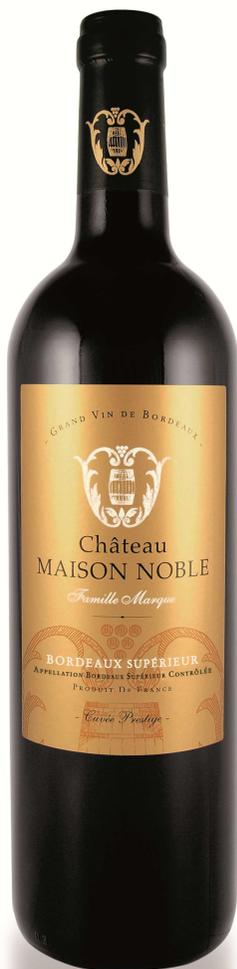




**Château  
MAISON NOBLE**  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



*Millésime 2018 - Cuvée Prestige*

**Appellation :** Bordeaux Supérieur AOC

**Notes de dégustation (Juin 2020) :**

La belle maturité des baies offre à ce cru des arômes très concentrés de baies noires et de merrain élégant. Jolie complexité pour ce vin corsé, épice, chaleureux, le palais offre beaucoup d'ampleur, renforcé par des tanins riches mais mûrs et parfaitement intégrés. Un vin généreux et intense, promis à une belle garde.

**Accords mets et vins :**

Viandes rouges (bœuf, canard, agneau, gibier), fromages affinés.

**Vignoble :**

20,5 hectares, au nord de Pomerol.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 43 ans.

**Culture et récolte :**

Effeillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissements manuels à la fin de la véraison et 2<sup>ème</sup> effeuillage manuel fin aout.

Vendanges mécaniques et manuelles entre le 6 et le 15 octobre.

**Vinification et élevage :**

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 30 °.

Macération : 4 semaines à 30°

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

Mis en bouteille au Château le 30 mars 2020

**Production :**

11950 bouteilles, 630 magnums, 200 double magnums, 50 Jeroboam

**Autres vins :**

Château Maison Noble – Cuvée traditionnelle

Château Maison Noble – 100 % Cabernet Sauvignon

Château Maison Noble - Intégral

**Distinctions :**

91 à DECANTER

Médaille d'or au concours international GILBERT ET GAILLARD

Médaille d'argent au concours international de LYON

Guide Hachette 2021 : 1\*

