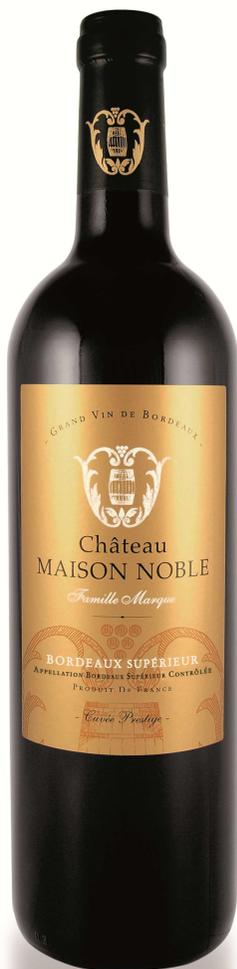




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



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, épicé, 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.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison et 2^{ème} 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 :

21950 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*

