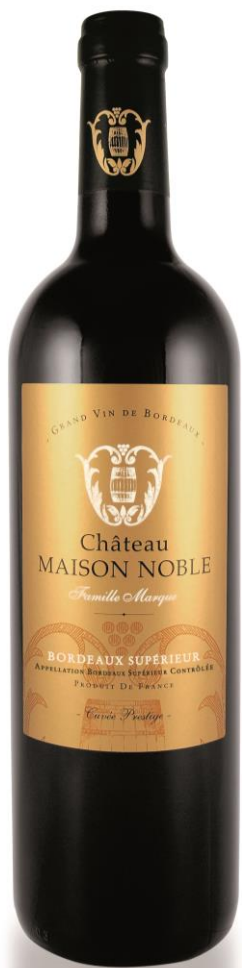




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2018 年份 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2020 年 6 月)：

成熟得恰到好处的葡萄果实为葡萄酒带来极为浓郁的黑果香，还点缀着优雅の木香。这款葡萄酒酒体浓厚、醇香，馥郁迷人，还有丰富的香料风味。口感饱满，成熟又充沛的单宁与酒融为一体。一款浓郁丰润的佳酿，陈年可期。

餐酒搭配：

红肉（如牛肉、鸭肉、小羊羔肉、野味），精美的奶酪，香菇炖肉，水煮牛肉等

葡萄园：

20.5公顷，位于波美侯以北地区

硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

本款作品的平均树龄：43岁

耕种和收获：

坐果期后进行双侧疏叶

转色期结束时进行手工疏果，8月底进行第二次手工疏叶

10月6日至10月15日之间进行机器和手工收获

酿酒工艺和陈酿：

发酵：8天，温度在20至30度之间

浸提：4周，温度为30度

陈酿：法国橡木桶中陈酿12个月，温控酒罐中6个月

于2020年3月30日在酒庄灌瓶

产量：

0.75 升包装 21950 瓶、1.5 升包装 630 瓶、3 升包装 200 瓶、5 升包装 50 瓶

其他葡萄酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

贵宫城堡 - 100%赤霞珠

贵宫城堡 - 橡木桶发酵 (Intégral)

获奖情况：

《品醇客》91 分

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

里昂国际大赛银奖

2021 年《阿歇特指南》1 星评价

