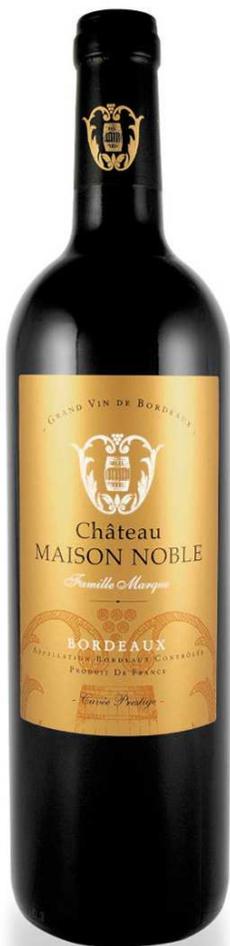




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



贵宫城堡 - 波尔多法定产区 - 2008年份 - 佳酿

品酒笔记:

呈浓郁的紫色，光泽璀璨。
熏烤和辛料香气，且在晃动酒杯后带有水果和野味香。
入口丰富、柔和，口感饱满，单宁顺滑。
尾香悠长，为辛料香。

葡萄园:

在产面积为20.5公顷
硅质粘土地
65%梅洛 - 30%赤霞珠 - 5%品丽珠
葡萄树平均年龄: 27岁
种植密度: 4 500株/公顷

耕种和收获:

修剪方式: 双长枝修剪法
坐果期后一侧一侧地疏叶
转色期结束时进行手工疏果
10月8日至10月20日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿:

全部进行除梗
在传送带上对收获葡萄进行挑选
发酵: 12天, 温度在23°至29°之间
浸提: 3周
陈酿: 12个月, 法国橡木桶
极其轻度的下胶

产量:

24 000瓶

其他可供选择的葡萄酒:

贵宫城堡 (传统)

获奖情况:

巴黎农产品大奖赛 铜奖

