



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



## Millésime 2002 - Cuvée Traditionnelle

### Notes de dégustation (avril 2012) :

Robe rouge de Venise, soutenue et brillante  
Fruits secs, pruneaux, figes. Notes épicées à l'aération  
Attaque souple et élégante, bon volume en bouche. Finale longue, épicée.  
Ouvrir 1 heure avant la dégustation.

### Vignoble :

20,5 hectares en production  
Terroir argilo-siliceux  
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc  
Age moyen des vignes : 22 ans  
Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

### Culture et récolte :

Taille : Guyot double  
Effeillage réalisé face par face après la nouaison  
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison  
Vendanges mécaniques entre le 22 septembre et le 11 octobre

### Vinification et élevage :

Egrappage total  
Tri de la vendange sur tapis  
Fermentation : 20 jours à une température située entre 22° à 30°  
Macération : 4 semaines et demie  
Elevage : 12 mois en cuves thermorégulées  
Très léger collage

### Production :

96 000 bouteilles

### Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige

### Distinction :

Médaille de Bronze au concours de la Foire des Terroirs

