



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



## Millésime 2004 - Cuvée Traditionnelle

### Notes de dégustation :

Robe tuilée, intense et brillante.  
Nez épicé, le boisé est fondu avec des nuances de pruneaux.  
Tanins fondus, finale souple et toastée.

### Vignoble :

20,5 hectares en production  
Terroir argilo-siliceux  
65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc  
Age moyen des vignes : 24 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 5 et le 22 octobre

### Vinification et élevage :

Egrappage total  
Tri de la vendange sur tapis  
Fermentation : 14 jours à une température située entre 22° à 30°  
Macération : 3 semaines  
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 des vins du Nord Libournais

