



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2005 - Cuvée Traditionnelle

Notes de dégustation (avril 2012) :

Robe violine intense, brillante avec des reflets havane discrets.

Nez très fruité, raisins mûrs. Belle complexité, fraîcheur.

Note de fraise, cerise, griotte.

Bouche élégante, soyeuse avec du volume. Finale longue et fruitée.

Carafer 2 à 3 heures avant la dégustation

Vignoble :

20,5 hectares en production

Terroir argilo-siliceux

65 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 25 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 26 septembre et le 11 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 13 jours à une température située entre 24° à 30°

Macération : 2 semaines et demie

Elevage : 12 mois en cuves thermorégulées

Très léger collage

Production :

96 000 bouteilles

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige

Distinctions :

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin

Médaille d'Or au Concours des Vins du Nord Libournais

