



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



Millésime 2010- Cuvée Prestige

Notes de dégustation :

Robe violette intense et brillante.
Nez puissant, les nuances vanillées et grillées s'organisent autour de fruits mûrs.
Bouche pleine avec de la sucrosité et des tanins au potentiel prometteur.
Racée et longue, finale sans concession : du haut de gamme.

Vignoble :

18,5 hectares en production.
Terroir argilo-siliceux.
68 % Merlot - 32 % Cabernet Sauvignon.
Âge moyen des vignes : 25 ans.
Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.
Effeuillage réalisé Effeuillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison.
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.
Vendanges mécaniques entre le 6 et le 23 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total.
Tri de la vendange sur tapis
Fermentation : 15 jours à une température située entre 22° à 28°.
Macération : 3 semaines.
Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.
Très léger collage.

Production :

20 000 bouteilles.

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel).

Distinction :

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux.

