



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



Millésime 2010 - Cuvée Traditionnelle

Notes de dégustation :

Robe rubis soutenue.

Bonne harmonie olfactive entre les fruits rouges et les épices. Nez fin et charmeur.

Elégante et équilibrée avec des tanins mûrs, la bouche couvrira une large palette culinaire.

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.

Effeillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 6 octobre 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 : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Production :

86 000 bouteilles.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinction :

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux.

