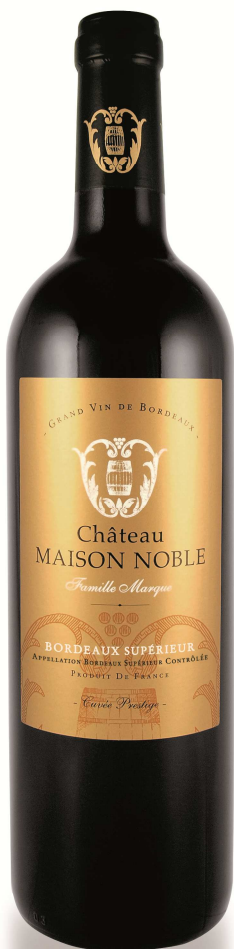




Château  
MAISON NOBLE  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



## 2012 年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2014 年 5 月)：

紫色酒裙，稳重、明亮。木香与美妙的果香合二为一，坚柔并济。口感浓郁度很好，是一款陈年型美酒。

品饮 2 小时前开始醒酒。

葡萄园：

在产面积为19.5公顷

硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

本款作品的平均树龄：35岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后对北侧或东侧进行疏叶

转色期结束时进行手工疏果

10月6日至10月15日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

全部进行除梗

在传送带上对收获葡萄进行挑选

发酵：13天，温度在20°至28° C之间

浸提：2周

陈酿：12个月，法国橡木桶

极其轻度的下胶

2014年3月12日于酒庄灌瓶

产量：

7980 瓶

副牌酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

获奖情况：

品醇客葡萄酒国际大奖赛铜奖

葡萄酒国际挑战赛银奖

