



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marquis



2012 年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记（2014年5月）：

呈浓郁的紫红色泽。酒中散发出成熟水果的芳香，以及宜人的清爽感。口中单宁丝滑、优雅，余韵饱满迷人。

葡萄园：

在产面积为19.5公顷
硅质粘土地
68%梅洛 - 32%赤霞珠
平均树龄：27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：18个月，于带温度调控的酒罐中
极其轻度的下胶
2014年3月12日于酒庄灌瓶

产量：

80 000 瓶

正牌酒：

贵宫城堡 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

获奖情况：

葡萄酒国际挑战赛银奖

