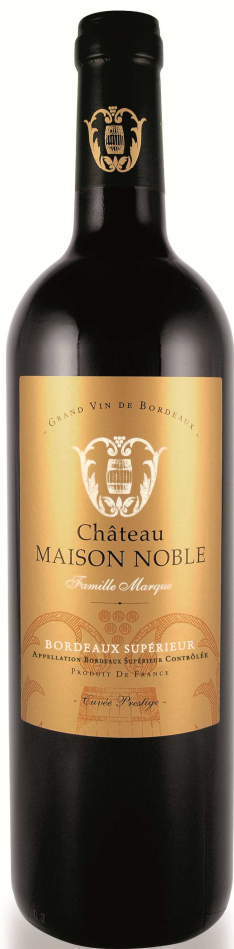




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2013 年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2016 年 1 月)：

紫色酒裙，泛着极淡的红宝石色光泽。色彩深厚、绚丽。酒中散发出辛料的芬芳，还有一丝烘烤香。入口浓密，单宁柔滑，好似被美味的木香包裹着。余韵悠长，充满辛香。

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

采收前为赤霞珠品种疏叶

转色期结束时进行手工疏果

10月2日至10月12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：15天，温度在20°至27° C之间

浸提：2周

陈酿：12个月，法国橡木桶

极其轻度的下胶

产量：

6000 瓶，2015 年 9 月 12 日于酒庄灌瓶

副牌酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

获奖情况：

葡萄酒国际挑战赛金奖 (法国最大的国际葡萄酒赛事，已获 ISO 9001 认证)

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

