



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marquis



2013 年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2016 年 1 月)：

酒裙浓郁，呈紫色，清澈、璀璨。香气势猛，散发出干果和薄荷的清香。口感丰腴，单宁丝滑。余韵悠长，回味中充满果香和清爽感。

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
坐果期后对两侧进行疏叶，采收前为赤霞珠品种疏叶
10月2日至10月14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：18个月，于带温度调控的酒罐中
极其轻度的下胶

产量：

40 000 瓶，2015 年 9 月 12 日于酒庄灌瓶

正牌酒：

贵宫城堡 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

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

