



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2014 - Cuvée Traditionnelle

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Notes de dégustation : (Mars 2016)

A dominante de merlot ce vin offre un bouquet délicat et complexe mêlant de fraîches notes fruitées à des nuances d'épices. Fruit d'une vinification précise, la bouche séduit par son équilibre entre des tanins jeunes mais plaisants et des fruits mûres. La fin de bouche invite à une nouvelle dégustation...

Vignoble :

20,5 hectares en production. Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 27 ans.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeuillage réalisé sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 25 septembre et le 22 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Fermentation : 10 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 4 semaines.

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Mis en bouteille au château le 1^{er} avril 2016

Production :

80 000 bouteilles.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinctions :

Médaille d'or au concours Gilbert et Gaillard

Médaille d'argent au concours des Vinalies Internationales

Médaille de bronze au concours de Macon

Médaille de bronze à DECANTER

4.5 verres sur 5 au Guide Hubert

