



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



## Millésime 2015 - Cuvée Traditionnelle

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Notes de dégustation : (Juin 2017)

La dégustation s'ouvre sur des arômes soutenus de fruits noirs et d'épices douces. Elle se poursuit sur les mêmes tonalités dans une bouche équilibrée, fraîche en attaque puis ronde et tendre portée par des tanins aimables et fondus.

Vignoble :

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

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 28 ans.

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

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 24 septembre et le 7 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 3.5 semaines.

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Mis en bouteille au château le 15 mars 2017

Production :

70 000 bouteilles.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinctions :

Médaille d'or au concours international de LYON

Médaille d'or au concours international GILBERT ET GAILLARD

