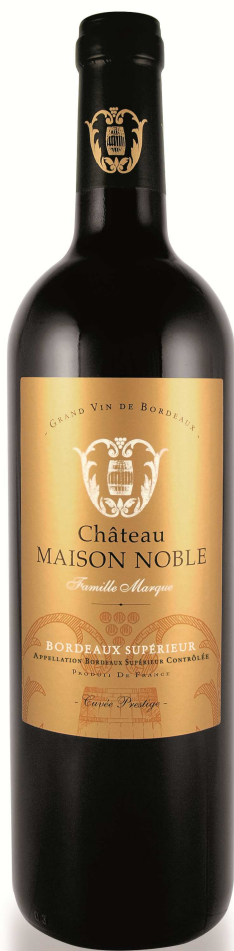




Château  
MAISON NOBLE  
- GRAND VIN DE BORDEAUX -  
*Famille Marque*



## 2015 年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2017 年 6 月)：

葡萄酒身着深邃、浓郁的酒裙，香气尽情释放，充满黑色水果、香料和法国橡木桶带来的香草芬芳。入口迷人又不失力道，丰腴饱满，释放出水果和烘烤的各式风味，单宁明显，又油滑顺畅。一款为陈年而设的佳酿，味道十足。

葡萄园：

在产面积为20.5公顷

硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

本款作品的平均树龄：40岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后进行双侧疏叶

转色期结束时进行手工疏果

9月24日至10月7日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

全部进行除梗

发酵：8天，温度在20° 至30° C之间

浸提：4周

陈酿：法国橡木桶中12个月，温控酒罐中6个月

极其轻度的下胶

于2017年3月15日在酒庄灌瓶

产量：

7500 瓶，1.5 升和 3 升大规格包装

副牌酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel)

获奖情况：

《品醇客》给予 91 分

里昂国际大赛金奖

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

