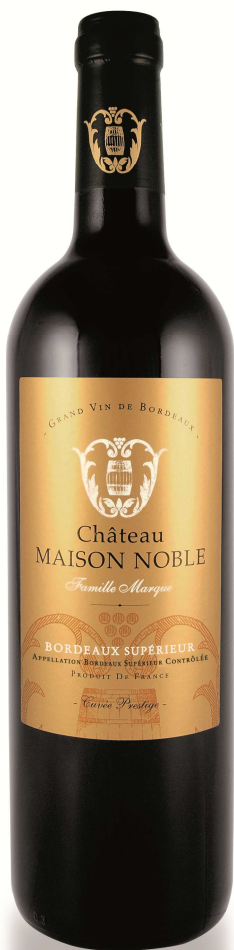




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2016 - Cuvée Prestige

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation (Juin 2018) :

Des arômes très concentrés de baies noires et de merrain chauffé participent à la belle complexité de ce vin au caractère bien trempé. Très charpenté, corsé, épicé, chaleureux, le palais offre beaucoup d'ampleur, renforcé par des tanins massifs mais mûrs. Un ensemble généreux et intense, bâti pour une longue garde.

Vignoble :

20.5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 41 ans.

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

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeuillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison et deuxième effeuillage manuel.

Vendanges mécaniques entre le 10 et le 19 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 30 °.

Macération : 4,5 semaines à 31°

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, et 6 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Mis en bouteille au Château le 6 juin 2018

Production :

10350 bouteilles, magnums et jeroboams (5 litres)

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel).

Distinctions :

87 à DECANTER

Médaille d'or au concours international de LYON

Médaille d'or au concours international GILBERT ET GAILLARD

Médaille d'argent au concours international de BRUXELLES

