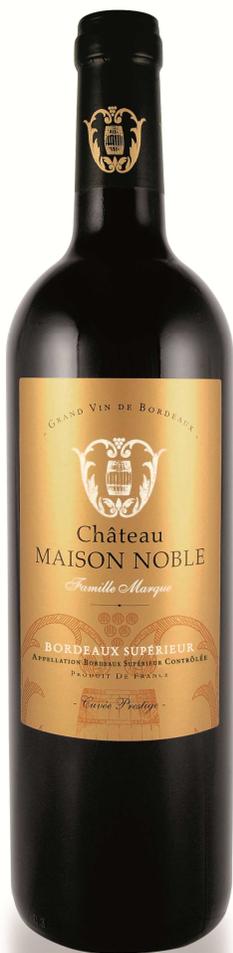




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2016年份 - 佳酿 (*Cuvée Prestige*)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2018年6月)：

黑果和加热橡木条的浓郁香气勾勒出这款葡萄酒的繁复特征，塑造其坚强的性格。结构感极强、有劲道、醇厚又不失香料的芬芳，口感极为饱满，大量的成熟单宁成为依托。一款热情洋溢又紧致浓郁的葡萄酒，适宜长期陈放。

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：41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，第二次疏叶

10月10日至19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：4.5周，温度为31°

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2018年6月6日在酒庄灌瓶

产量：

10350瓶，1.5升和5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87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

布鲁塞尔国际大赛银奖

