



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marquis



2016年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记（2018年6月）：

强劲、热情的香气不禁让人联想起桑葚或是樱桃果酱，还有香料香贯穿始终。这种四射的热情重现于口，刚入口时柔和、丰腴，随后变得饱满、肥硕，以清脆的迷人单宁为基底。一款天然不加修饰之作，可以放心地陈年。

葡萄园：

在产面积为20.5公顷，硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

平均树龄：29岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后对两侧进行疏叶

转色期结束时进行手工疏果，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28° C之间

浸提：4.5周，温度为30°

陈酿：温控酒罐中18个月

极其轻度的下胶

2018年6月6日在酒庄灌瓶

产量：

75000瓶

正牌酒：

贵宫城堡 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

获奖情况：

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

波尔多大赛银奖

马贡国际大赛银奖

布鲁塞尔国际大赛银奖

《品醇客》给予87分

