



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2018 年份 – 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2020 年 6 月)：

释放出黑果香 (桑葚)，干净、热烈，展现出 2018 年份果实极好的成熟度。口感柔和、美味，为鼻中的第一印象做出肯定。控制精良的提取工艺让我们获得与果香完美平衡的单一。这款丰润、果香的葡萄酒拥有出色的前景。

餐酒搭配：

开胃酒、红肉和白肉、家禽、意大利美食、奶酪等

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

本款作品的平均树龄：25 岁

耕种和收获：

坐果期后进行双侧疏叶

转色期结束时进行手工疏果

10 月 6 日至 10 月 15 日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

发酵：8 天，温度在 20 至 30 度之间

浸提：4 周，温度为 29 度

陈酿：温控酒罐中 18 个月

2020 年 3 月 30 日在酒庄灌瓶

产量：

75 000 瓶

其他葡萄酒：

贵宫城堡 - 特酿 (Cuvée Prestige)

贵宫城堡 - 100% 赤霞珠

贵宫城堡 - 橡木桶发酵 (Intégral)

获奖情况：

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖
里昂国际大赛银奖

