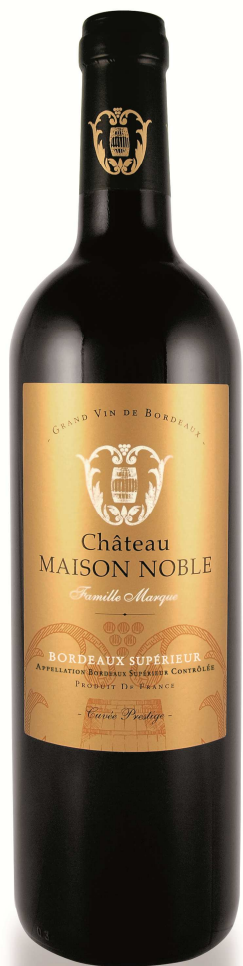




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2019 - Cuvée Prestige

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Notes de dégustation (Avril 2021) :

Une corbeille de fruits rouges, des notes de vanilles et de subtiles touches toastées, ce 2019 se glisse au palais avec souplesse avant de révéler du gras et des tanins serrés, denses même, qui lancent en final un appel à la garde.

Accords mets et vins :

Viandes rouges (bœuf, canard, agneau, gibier), fromages affinés.

Vignoble :

20,5 hectares, au nord de Pomerol.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes pour cette cuvée : 44 ans.

Culture et récolte :

Effeuvillage réalisé sur les 2 faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison et 2^{ème} effeuillage manuel fin aout.

Vendanges mécaniques et manuelles entre le 1^{er} et le 5 octobre.

Vinification et élevage :

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

Macération : 4 semaines à 30°

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

Mis en bouteille au Château en mars 2021

Production :

18000 bouteilles, 630 magnums

Autres vins :

Château Maison Noble – Cuvée traditionnelle « Modern style »

Château Maison Noble – 100 % Cabernet Sauvignon

Château Maison Noble - Intégral

Distinctions :

DECANTER : 91

WINE ENTHUSIAST : 90

Médaille d'OR au concours mondial de BRUXELLES

Médaille d'Or au concours international GILBERT ET GAILLARD

Médaille d'Or au concours de LYON

Médaille d'Or au CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

