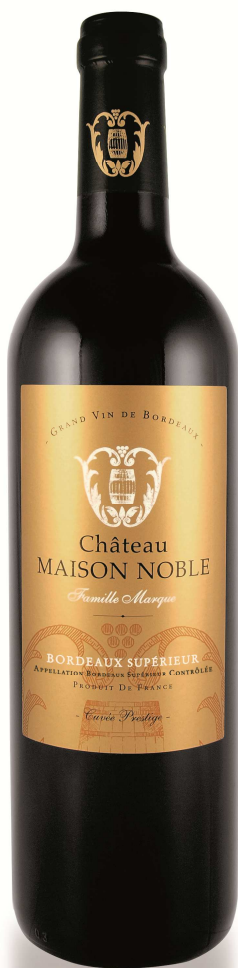




Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



2019 年份 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2021 年 4 月)：

红果香满溢，还点缀着香草的香调及淡淡的烘烤感，这款 2019 年份葡萄酒如丝般从口中划过，十分柔和，之后又展露出油滑感，还有紧致又稠密的单宁，余韵中吟唱着对陈年的信心。

餐酒搭配：

红肉（如牛肉、鸭肉、小羊羔肉、野味），精美的奶酪，香菇炖肉，水煮牛肉等

葡萄园：

20.5 公顷，位于波美侯以北地区

硅质粘土地

68% 梅洛 - 32% 赤霞珠

本款作品的平均树龄：44 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，8 月底进行第二次手工疏叶

10 月 1 日至 10 月 5 日之间进行机器和手工收获

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 30 度

陈酿：法国橡木桶中陈酿 12 个月，温控酒罐中 6 个月
于 2021 年 3 月在酒庄灌瓶

产量：

0.75 升包装 18000 瓶、1.5 升包装 630 瓶

其他葡萄酒：

贵宫城堡 - 传统 (Traditionnel) “现代风格”

贵宫城堡 - 100% 赤霞珠

贵宫城堡 - 橡木桶发酵 (Intégral)

获奖情况：

《品醇客》：91 分

《葡萄酒爱好者》：90 分

布鲁塞尔国际大赛金奖

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

里昂国际大赛金奖

葡萄酒国际挑战赛金奖

