



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Bordeaux Blanc 2015

Cuvée Maurice

Notes de dégustation (Mars 2016) :

Robe jaune pâle, brillante et d'une parfaite limpidité. Le bouquet, intense et complexe ne fait pas de compromis entre les nuances de sauvignon mûr et les notes gourmandes de fûts de qualité. Poire, litchis, agrumes s'allient au caramel, silex, torréfaction. La bouche se fait charmeuse sans être molle, parfait équilibre jusque dans la finale où se vin dévoile toute sa puissance.

Cépage utilisé pour ce vin:

100 % Sauvignon Blanc.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare. Rendement : 35 Hl / Ha

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé manuellement sur les deux faces après la nouaison, puis avant les vendanges.

Eclaircissages manuels stricts à la fin de la véraison.

Vendanges manuelles, réalisée le 18 septembre sous protection de l'oxygène.

Vinification et élevage :

Pressurage direct, dès la réception de la vendange

Fermentation : 15 jours à basse température (18 °), sur lies, dans des barriques « Sylvain » et « Seguin Moreau » neuves à 100 %, sous contrôle de la température.

Batonnage des lies fines réalisé 2 fois par semaine pendant 4 mois

Vin mouvementé par gravité (sans utiliser de pompe).

Mis en bouteilles au château le 1^{er} avril 2016

Production :

3550 bouteilles en 2015

Distinctions :

2015 : DECANTER : 89

2015 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2012 : DECANTER : 90

2012 : WINE ENTHUSIAST : 91

2012 : Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon

2012 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2013 : 2 étoiles Guide Hachette 2015

2013 : Médaille de bronze à DECANTER

2013 : 4 verres sur 5 au Guide Hubert

2014 : 4.5 verres sur 5 au Guide Hubert

2014 : WINE ENTHUSIAST : 86