



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



贵宫城堡 - 波尔多法定产区 - 2010年份

品酒笔记:

浓红宝石色。

鼻中红色水果和辛料香气非常和谐，有着细腻、迷人的芳香。

口感优雅、平衡，单宁成熟，可以与各式菜肴进行搭配。

葡萄园:

在产面积为18.5公顷

硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

葡萄树平均年龄: 25岁 种植密度: 4 500株/公顷

耕种和收获:

修剪方式: 双长枝修剪法

坐果期后一侧一侧地疏叶

转色期结束时进行手工疏果

10月6日至10月23日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿:

全部进行除梗

在传送带上对收获葡萄进行挑选

发酵: 15天, 温度在22°至28°之间

浸提: 3周半

陈酿: 12个月, 带温度调控的酿酒槽中

极其轻度的下胶

产量:

86 000瓶

其他可供选择的葡萄酒:

贵宫城堡 - 佳酿

获奖情况:

波尔多葡萄酒竞赛 铜奖

