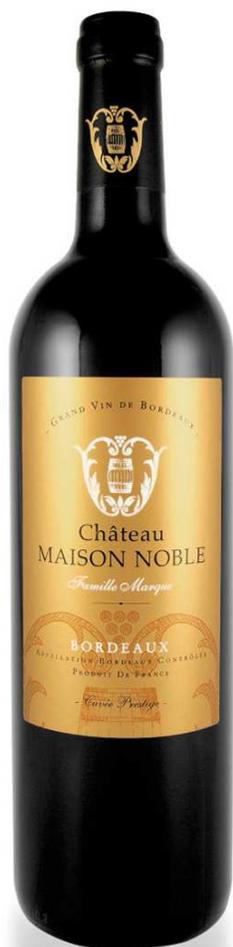




**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2009 - Cuvée Prestige

Notes de dégustation :

Robe violette aux reflets soutenus, brillante.

Nez fin où le caractère boisé n'est pas dominant, nuances de fruits mûrs et vanillés gourmands.

Les tanins sont charnus, présents mais sans excès avec une finale longue et sucrée.

Typique du millésime, raisins mûrs.

Vignoble :

18,5 hectares en production

Terroir argilo-siliceux

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 24 ans

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare

Culture et récolte :

Taille : Guyot double

Effeillage réalisé face par face après la nouaison

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison

Vendanges mécaniques entre le 30 septembre et le 13 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 22 jours à une température située entre 23° à 28°

Macération : 4 semaines et demie

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français.

Très léger collage

Production :

20 000 bouteilles

Second vin :

Château Maison Noble (Traditionnel)

Distinction :

Médaille d'Or au concours de Bordeaux

Recommandé par DECANTER au concours international 2013

Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales

