



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Millésime 2013 - Cuvée Traditionnelle

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Notes de dégustation : (Janvier 2016)

Robe soutenue, pourpre. Limpide et brillante. Nez ouvert avec des nuances de fruits secs et mentholées. Bouche charnue, tanins veloutés. Finale longue avec un retour fruité et frais.

Vignoble :

20,5 hectares en production.

Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 27 ans.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur les deux faces après la nouaison et avant les vendanges sur les Cabernets Sauvignons

Vendanges mécaniques entre le 2 et le 14 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 15 jours à une température située entre 20° à 27°.

Macération : 2 semaines.

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Production :

40 000 bouteilles. Mis en bouteille au Château le 12 septembre 2015.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinctions :

Médaille d'OR au Challenge International du Vin (Le plus grand concours des vins international organisé en France et certifié ISO 9001)

Médaille d'OR au Concours International « Gilbert et Gaillard »

