



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



## 2015 年份 - 传统 (Cuvée Traditionnelle)

产区：优级波尔多法定产区

品酒笔记 (2017 年 6 月)：

葡萄酒释放出浓郁的黑果香和甜香料的气息。同样的特点在口中再次上演，清新的入口后朝着圆润、柔和的方向发展，依托着讨喜且与酒融为一体的单宁展示出平衡之道。

葡萄园：

在产面积为20.5公顷，硅质粘土地

68%梅洛 - 32%赤霞珠

平均树龄：28岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后对两侧进行疏叶

转色期结束时进行手工疏果

9月24日至10月7日之间进行机器收获

酿酒工艺和陈酿：

全部进行除梗

发酵：8天，温度在20°至28° C之间

浸提：3.5周

陈酿：温控酒罐中18个月

极其轻度的下胶

2017年3月15日在酒庄灌瓶

产量：

70000 瓶

正牌酒：

贵宫城堡 - 佳酿 (Cuvée Prestige)

获奖情况：

里昂国际大赛金奖

《吉尔伯 & 盖拉德葡萄酒指南》国际大赛金奖

