



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



Millésime 2016 - Cuvée Traditionnelle

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Notes de dégustation : (Juin 2018)

Le nez, puissant, généreux, évoque la confiture de mûres ou encore la cerise, le tout relevé d'épices. On retrouve cette générosité dans une bouche souple et charnue en attaque, ample et corpulente dans son développement, bâtie sur de beaux tanins croquants. Un vin sans artifice, que l'on pourra laisser vieillir sans crainte.

Vignoble :

20,5 hectares en production. Terroir argilo-siliceux.

68 % Merlot – 32 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 29 ans.

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

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeuilage réalisé sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison, et deuxième effeuillage manuel.

Vendanges mécaniques entre le 10 octobre et le 19 octobre

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Fermentation : 8 jours à une température située entre 20° à 28°.

Macération : 4.5 semaines à 30°

Élevage : 18 mois en cuves thermorégulées.

Très léger collage.

Mis en bouteille au château le 6 juin 2018

Production :

75 000 bouteilles.

Grand vin :

Château Maison Noble - Cuvée Prestige.

Distinctions :

Médaille d'Or au concours international GILBERT ET GAILLARD

Médaille d'Argent au concours de BORDEAUX

Médaille d'Argent au concours international de MACON

Médaille d'Argent au concours international de BRUXELLES

DECANTER : 87

