

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1988

Caractéristiques du millésime :

Les vendanges ont été longues (du 28 septembre au 17 novembre) avec une météo capricieuse et beaucoup de passages pluvieux pendant le premier mois. Heureusement après cet épisode, une belle arrière saison s'est mise en place et a sauvé la récolte. 1988 est un très beau millésime qui marque le début de la fameuse « Trilogie » 1988/1989/1990. Fermenté et élevé à 50% en barriques neuves, et l'autre partie en cuves inox, ce vin signe définitivement le renouveau de la propriété avec beaucoup d'élégance.

Date de récolte : du 28 septembre au 17 novembre 1988

Nombre de tries : NC

Rendement : 21 hl/ha

Nombre de bouteilles :

Alcool : 13,15 %/vol.

Sucres résiduels : 113 g/l

Acidité : NC

Commentaires de dégustation :

La robe a une couleur or soutenu avec des reflets ambrés. Au nez, il y a des arômes de fruits secs, notamment raisins secs et figes sèches. Il y a également des notes de paille et de foin. En bouche, l'attaque est souple, sur un bon équilibre et une certaine ampleur autour du pain d'épices. Des arômes de caramel et de pomme cuite viennent compléter la gamme aromatique de ce millésime. La finale se fait sur la fumée et sur le fruit confit, avec un très léger côté minéral et des notes de crème brûlée.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : A apprécier dès maintenant

Décantation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin

Température de service : 10° à 12° C



CHATEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855

33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73

TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : tour-blanche@tour-blanche.com

WEB : www.tour-blanche.com