

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1990

Caractéristiques du millésime :

Ce millésime fait partie des vins d'anthologie, notamment grâce aux excellentes conditions météorologiques que nous avons connues à l'époque. Un temps très beau et chaud s'est installé pendant toute la période des vendanges. Un petit passage de brumes et de gelées est intervenu vers le 8 octobre, favorisant ainsi un bon développement du *botrytis cinerea*. Ce dernier a permis une forte concentration des raisins, donnant au vin des arômes de fruits confits d'une incroyable pureté.

Date de récolte : du 11 septembre au 12 octobre

Nombre de tries : 3

Rendement : 23 hl/ha

Nombre de bouteilles : 65 000

Alcool : 13,2 %/vol.

Sucres résiduels : 116 g/l

Acidité : 3,72 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La couleur est dorée, légèrement ambrée. Le nez donne des arômes frais et fruités. On y trouve des notes de rhubarbe et d'abricot. L'attaque en bouche est ample et souple avec des arômes marqués de fruits. La gamme aromatique continue sur des notes florales et de caramel. Il y a une belle vivacité qui donne à ce millésime une persistance aromatique importante. On finit par des notes minérales.

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