

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1996



Caractéristiques du millésime :

Après un début de vendanges difficile dû aux caprices du temps, l'arrière saison a été belle, nous procurant de belles concentrations de raisins botrytisés. Millésime élégant, féminin, et d'un bel équilibre.

Date de récolte : du 23 septembre au 07 novembre

Nombre de tries : 3 à 4

Rendement : 17 hl/ha

Nombre de bouteilles : 66 000

Alcool : 13,3 %/vol.

Sucres résiduels : 119 g/l

Acidité : 3,80 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La robe est jaune doré à reflets ambrés. Au nez se dégagent des arômes de coing frais, de pâte de fruits confits, de raisins de Corinthe et de pruneau. L'agitation fait apparaître des notes de menthe, ainsi qu'une belle minéralité, accompagnée du fumé caractéristique des vins du château qui ont commencé leur vieillissement. La mise en bouche est souple et onctueuse, faisant ressortir le caractère « rôti » du raisin atteint par la pourriture noble, les arômes de pâte de fruits confits, de coing frais, de pruneau, ainsi qu'une fraîcheur mentholée. La finale est marquée par des notes fumées, grillées et minérales, accompagnées d'épices douces.

Octobre 2011

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