

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1997

Caractéristiques du millésime :

Année qui se caractérise par de faibles rendements liés à de grosses gelées de printemps ainsi qu'à des attaques importantes de drosophiles (mouches du vin) pendant la récolte. Cependant, ce millésime est exceptionnel à Sauternes grâce à une météorologie idéale pour le *botrytis cinerea* pendant les vendanges, avec un temps très beau et chaud entrecoupé de passage brumeux favorisant le développement de la pourriture noble.

Date de récolte : du 11 septembre au 4 novembre

Nombre de tries : 7 à 8

Rendement : 6,5 hl/ha

Nombre de bouteilles : NC

Alcool : 13,1 %/vol.

Sucres résiduels : 134 g/l

Acidité : 3,5 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

Très belle robe dorée. Au nez, une très jolie intensité aromatique dévoile des notes très fruitées. A l'agitation, les arômes qui ressortent sont très concentrés. En bouche l'attaque est souple et ample. Le fruité est colossal, avec du gras, du volume et de l'ampleur. On découvre un côté soyeux avec des notes de fruits confits, caramel et crème brûlée. La finale est longue et persiste sur les fruits confits et sur des arômes de fleurs blanches. On trouve également des notes de pain d'épice et de fruits secs comme la figue et les dattes.

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