

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 1991

### Caractéristiques du millésime :

1991 est un millésime qui a été très impacté par le gel printanier. Comme la majeure partie du vignoble bordelais, le domaine du Château La Tour Blanche a été très fortement touché lors des gelées du 21 avril. De ce fait, un très faible nombre de bouteilles a été produit, faisant de 1991 un millésime honorable mais très rare.

**Date de récolte :** du 24 septembre au 10 novembre

**Nombre de tries :** 2

**Rendement :** 1,3 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 5 161

**Alcool :** 14 %/vol.

**Sucres résiduels :** 116 g/l

**Acidité :** 3,72 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

### Commentaires de dégustation :

Belle robe au reflets ambrés. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes et de minéral. A l'agitation des notes complexes de sous-bois et de boîte à cigare apparaissent. La bouche est plaisante avec une liqueur fondue mais toujours présente, et laisse percevoir des arômes d'agrumes, de fruits confits et de fumée. La finale montre une belle persistance et se termine sur des notes de feuille de tabac et de zestes d'agrumes.

Octobre 2017

**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<sup>ER</sup> 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](mailto:tour-blanche@tour-blanche.com)

WEB : [www.tour-blanche.com](http://www.tour-blanche.com)