

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1994

Caractéristiques du millésime :

En cette année 1994, les vendanges ont été longues et marquées par une météo très humide sur le premier mois de récolte. Mais une sévère sélection et des rendements maîtrisés ont permis de produire un millésime agréable avec des volumes satisfaisants après trois années très compliquées.

Date de récolte : du 20 septembre au 19 novembre

Nombre de tries : 4

Rendement : 8 hl/ha

Nombre de bouteilles : NC

Alcool : 14 %/vol.

Sucres résiduels : 111 g/l

Acidité : 4,5 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

Belle robe vieil or. Le nez s'ouvre spontanément sur des senteurs marquées par le safran. Avec l'aération, le bouquet devient plus complexe et des fruits confits font leur apparition. La bouche est agréable avec une liqueur toujours présente et des notes surprenantes d'épices douces et de fruits secs. La finale évolue sur des arômes de pâte de coing et se termine sur des notes légèrement fumées bien caractéristiques des vieux millésimes du domaine.

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^{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