

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1995

Caractéristiques du millésime :

Les vendanges de ce millésime 1995 ont débuté de façon très précoce (début septembre) et se sont déroulées sur plus de deux mois, avec des conditions météorologiques très favorables. Beau millésime à classer parmi les grands classiques de la propriété.

Date de récolte : du 9 septembre au 15 novembre

Nombre de tries : 4

Rendement : 12 hl/ha

Nombre de bouteilles : NC

Alcool : 14 %/vol.

Sucres résiduels : 118 g/l

Acidité : 4 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

Très belle robe ambrée. Le nez s'ouvre sur des notes de raisins secs, de pain d'épices et de poivre blanc. La bouche est onctueuse et évolue sur des notes complexes d'épices douces telles que le safran. Belle harmonie entre les fruits confits, les agrumes et les épices. La finale est plaisante avec des notes de zestes qui allongent la bouche et la ponctuent d'une belle touche de fraîcheur.

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