

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1998

Caractéristiques du millésime :

Le millésime 1998 a été marqué par la météorologie. En effet, après une fin d'hiver très sèche, le mois d'avril a retardé la végétation avec 174 millimètres et 22 journées de pluie. La sécheresse a de nouveau fait son apparition dès le mois de mai et cela jusqu'à la fin août. Puis le mois de septembre a beaucoup ressemblé au mois d'avril avec 94 millimètres et 17 jours de pluie.

De ce fait, la maturité et la surmaturation ont été perturbées, et les vendanges n'ont commencé que le 28 septembre. La trie sanitaire a entraîné un peu de perte, mais par la suite tout s'est bien déroulé grâce à un mois d'octobre relativement beau qui a permis d'obtenir de très belles concentrations.

Date de récolte : du 28 septembre au 5 novembre

Nombre de tries : 4

Rendement : 8,5 hl/ha

Nombre de bouteilles : 39000

Alcool : 13,1 %/vol.

Sucres résiduels : 141 g/l

Acidité : 3,2 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La robe est jaune paille. On trouve au nez beaucoup de fruits frais, tels que l'abricot ou la pêche, mais aussi de la cire d'abeille et de la cannelle. En bouche, l'attaque est très souple, avec beaucoup d'ampleur et de rondeur. On note une grande complexité aromatique dominée par des fruits confits. La finale est épicée, évoluant vers des saveurs miellées de bonbon.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : de nos jours à 2020

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