

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 1999



Caractéristiques du millésime :

Millésime ramassé dans des conditions météorologiques assez difficiles. Beaucoup de tries et une sélection draconienne nous ont permis de produire un vin d'une belle acidité et long en bouche.

Date de récolte : du 16 septembre au 22 octobre

Nombre de tries : 4 à 5

Rendement : 15,6 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 800

Alcool : 13,9 %/vol.

Sucres résiduels : 128 g/l

Acidité : 4 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La robe est dorée avec des reflets ambrés. Les arômes qui se dégagent au nez sont très frais sur des notes de menthe, rhubarbe, cannelle et fruits secs, notamment abricot. En bouche, l'attaque offre une belle structure, souple et fraîche. Il y a un beau relief et un bon volume. Elle se prolonge sur des arômes de fruits confits, avec du raisin sec et du pruneau. La délicate sensation de fraîcheur évolue subtilement vers une légère pointe d'amertume rappelant les écorces d'orange ou la confiture d'orange amère. La fin de bouche est importante avec une belle longueur.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : de nos jours à 2019

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