



Château La Tour Blanche 1983

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

SAGESSE & VOLUPTÉ

L'ASSEMBLAGE



Sémillon



Sauvignon



Muscadelle

L'ANALYSE



Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 100 g/l

DÉGUSTATION

La robe est de couleur vieil or avec des reflets ambrés. Au nez des notes fumées et grillées se dégagent, bien caractéristique des vieux millésimes de la propriété. A l'agitation beaucoup de fraîcheur perçue avec des notes d'écorce d'orange mais aussi des notes de fruits secs qui se mêlent pour donner une grande complexité olfactive. La bouche est souple en attaque avec une rondeur bien intégrée. L'évolution nous livre des notes très fraîche mais aussi des notes de noisettes et d'épices. Un très beau millésime dans la décennie 80 qui a atteint sa plénitude.

SERVICE



Température de service : 10°



MILLÉSIME
1983

