



Château La Tour Blanche 1996

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

SUBTILITÉ & GÉNÉROSITÉ

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: **17 hl/ha**

du 23 Septembre au 07 Novembre

Vendanges
manuelles
3 à 4 tries

MILLÉSIME
1996



Sémillon



Sauvignon



Muscadelle

L'ANALYSE

Alcool : **13,3 % vol.**

Sucres résiduels : **119 g/l**

Acidité : **3,80 g/l**



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



66 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe est jaune doré à reflets ambrés. Au nez se dégagent des arômes de coing frais, de pâte de fruits confits, de raisins de Corinthe et de pruneau. L'agitation fait apparaître des notes de menthe, ainsi qu'une belle minéralité, accompagnée du fumé caractéristique des vins du château qui ont commencé leur vieillissement. La mise en bouche est souple et onctueuse, faisant ressortir le caractère « rôti » du raisin atteint par la pourriture noble, les arômes de pâte de fruits confits, de coing frais, de pruneau, ainsi qu'une fraîcheur mentholée. La finale est marquée par des notes fumées, grillées et minérales, accompagnées d'épices douces.

SERVICE



Température de service : **10° à 12° C**

