



1988

CLIMATOLOGIE

La floraison fut précoce, l'été, tout d'abord moyen, devint chaud et humide, favorisant ainsi les conditions propices au développement de la pourriture noble.

DATES DE VENDANGES	18 octobre au 11 novembre 1988
NOMBRE DE PASSAGES	
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin est délicieusement plein et très étoffé, fortement influencé par le botrytis.

Avec son caractère corsé et opulent, son acidité vibrante et sa longueur en bouche spectaculaire, il séduit. Bernard Constantin, Maître de chai (Mai 2010).