



# 1996

## CLIMATOLOGIE

Le mois de février et le début du mois de mars furent plutôt frais, ce qui provoqua un débourrement assez tardif. Cependant, par la suite, le beau temps permit une floraison rapide et homogène qui eut lieu de la fin mai au 10 juin.

Juin et juillet furent chauds et humides et août un peu plus frais. Septembre et octobre furent beaux et ensoleillés, favorisant une attaque de Botrytis cinerea très homogène.

## VENDANGES

Le vignoble du sauternais fut attaqué à 80-90% selon les expositions, et le beau temps d'octobre favorisa une concentration maximum. Les raisins donnèrent des moûts d'une grande qualité, avec un très bon potentiel aromatique et gustatif.

DATES DE VENDANGES	23 septembre au 30 octobre 1996
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	30
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 1998

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or soutenue avec de légers reflets cuivrés.

Nez ample et généreux, s'ouvrant sur de jolies notes de zestes citronnés, de vanille et de miel auxquelles se mêlent la poire bien mûre et quelques notes d'ananas confit.

Intense impression aromatique de bouche où l'on retrouve tout à la fois les fruits exotiques, quelques notes de fruits confits, le miel et de douces épices dans un mariage très équilibré entre la concentration du Botrytis et la fraîcheur acidulé des agrumes.

Finale d'amplitude moyenne, mais infiniment savoureuse, avec l'expression d'une petite minéralité sous-tendue qui prolonge agréablement cette belle impression de bouche.

Millésime élégant quoiqu'un peu discret ... qui peut toutefois révéler de belles sensations..