

### **Château Larchère mill 2001**

Vue : Robe jaune paille de bel éclat.

Nez : un bouquet assez dégagé, franc et flatteur sur de jolies notes de pêche et de mandarine.

Bouche : dense et concentrée, la bouche séduit par son volume, sa texture serrée, ses saveurs d'agrumes confits (mandarines, oranges) et un support d'acidité omniprésent qui apporte équilibre et nuance à un ensemble onctueux, puissant et de grande richesse. Une superbe réussite.

### **Château Larchère mill 2000**

Robe d'une très fine teinte jaune d'or canari-citron jaune vert paille. Beaux reflets lumineux, vaillant à cœur.

on évolue entre le floral et les épices toastés, encore à peine beurrées, entre pollen et marjolaine, voir estragon sur fond de potimarrons et un effet de faits d'arme: pointe de silex.

Bouche d'une plaisante attaque ou l'envie se fait attendre pour le noble plaisir du gourmet... plus que de l' impatient...on conjugue une sensualité aérienne avec une étoffe satinée un rien alléchante, provocante même, toutes manières garanties, finalité qui cherche encore sa parfaite signature tout en ayant le mérite d'une belle fraîcheur, pureté, sans aucun point d' écoeurement.

T° 9°C.

### **Château Larchère mill 1995**

Vue : robe dorée soutenue, limpide et éclatante.

Nez : un bouquet assez dégagé qui propose une belle fraîcheur aromatique et des notes de fruits jaunes au sirop.

Bouche : une bouche mûre et riche, très onctueuse, qui livre des saveurs fruitées confites dans un ensemble enrobé de grande sucrosité et très persistante.

Des notes de confiserie se dévoilent ensuite et une pointe d'acidité bienvenue ponctue la finale.