

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2006



Caractéristiques du millésime :

Ce millésime 2006 a connu des conditions très difficiles. Tout d'abord, le mois de septembre a apporté beaucoup de précipitations (136 mm) qui ont favorisé l'éclatement des baies. Puis les raisins ont subi des attaques massives de drosophiles (mouches du vin) provoquant d'importantes pertes dans certaines parcelles. Malgré cela, un travail très minutieux de tri et de sélection des raisins a permis de produire un très beau vin, tout en équilibre et en fraîcheur, avec une belle concentration.

Date de récolte : du 12 septembre au 12 octobre

Nombre de tries : 4

Rendement : 6,5 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 700

Alcool : 13,5%/vol.

Sucres résiduels : 150 g/l

Acidité : 4,7 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

Robe jaune doré. Le nez se développe sur des arômes de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue) et sur des notes de fruits confits avec une légère touche de muscat. L'attaque est élégante, souple, d'une belle ampleur ouvrant sur le fruit. C'est très exotique avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité. La finale est riche et nerveuse.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : De nos jours jusqu'à 2020

Décantation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin

Température de service : 10° à 12° C

CHATEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855

33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73

TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : tour-blanche@tour-blanche.com

WEB : www.tour-blanche.com