

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2007



### Caractéristiques du millésime :

Après une année particulièrement humide nous apportant une pression importante de mildiou, nous abordons le mois d'août avec beaucoup d'eau, nous donnant quelques inquiétudes pour la récolte. Finalement, les pluies se sont arrêtées, puis le soleil et les brouillards ont repris le dessus permettant au botrytis de se développer.

Les vendanges ont démarré très tôt et nous ont amenés à passer au total entre 5 et 7 fois sur les mêmes parcelles.

Le rendement a été de 15 hectolitres à l'hectare, ce qui représente un rendement honorable pour la propriété.

**Date de récolte :** du 12 septembre au 5 novembre

**Nombre de tries :** 5 à 7

**Rendement :** 15 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 46 000

**Alcool :** 14%/vol.

**Sucres résiduels :** 149 g/l

**Acidité :** 4,1 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

### Commentaires de dégustation :

De couleur jaune clair, limpide et brillant. Le nez révèle de belles touches de vanille et de grillé avec, après agitation, des notes muscatées, fleuries et épicées, telles que le tilleul, l'acacia et le gingembre. La mise en bouche est très agréable, avec de l'ampleur, du volume et de la nervosité. Ce bel équilibre nous amène en milieu de bouche aux agrumes confits, à l'abricot sec, ainsi qu'aux notes de noisette grillée, de fumée, avec une finale épicée.

Octobre 2009

**Période de dégustation recommandée :** De nos jours jusqu'à 2025

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

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

**CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE**  
**1<sup>ER</sup> 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](mailto:tour-blanche@tour-blanche.com)

WEB : [www.tour-blanche.com](http://www.tour-blanche.com)