

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2010



### Caractéristiques du millésime :

Cette année 2010 débute dans de très bonnes conditions. La chaleur printanière permet une croissance rapide de la vigne. L'été est assez traditionnel, avec tout de même peu de pluie. Toujours est-il que lorsque septembre arrive, les raisins sont déjà bien dorés et l'état du vignoble est bon. Ce mois capital pour nos vins a été sec avec peu de brouillard, ce qui ralentit l'installation du *botrytis cinerea*. Heureusement sur la fin du mois, il tombe quelques précipitations qui vont accélérer l'évolution de la pourriture noble. Le temps beau et sec du mois d'octobre permettra de rentrer de très beaux raisins.

**Date de récolte :** du 30 septembre au 4 novembre

**Nombre de tries :** 4

**Rendement :** 19,46 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 60 000

**Alcool :** 14 % vol.

**Sucres résiduels :** 143 g/l

**Acidité :** 3,4 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Assemblage :** 80% Sémillon, 15% Sauvignon blanc, 5% Muscadelle

### Commentaires de dégustation :

La robe se pare d'une belle teinte jaune doré. Le bouquet nous emmène directement en voyage à travers des senteurs de vanille et de fleurs. C'est en bouche que l'on perçoit vraiment la grandeur de ce millésime. Le palais se révèle gras, ample, onctueux, et d'une remarquable légèreté. On y décèle de délicieuses touches de vanille, de citron confit et de pâte de fruits. La finale nous transporte durant un long moment dans la finesse et l'élégance. Sublime !

Septembre 2012

**Période de dégustation recommandée :** De nos jours jusqu'à 2030

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

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

**CHATEAU 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)