

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2011



### Caractéristiques du millésime :

C'est un millésime qui revient de loin quand on a en mémoire le terrible orage de grêle qui s'est abattu sur l'appellation Sauternes le 25 avril 2011, causant près de 50% de perte de récolte à notre propriété. Mais des conditions climatiques plus clémentes à la fin de l'été et pendant l'arrière-saison nous ont permis de produire un très beau vin, avec un rendement de 8 hectolitres/hectare, finalement honorable compte tenu des circonstances.

Château La Tour Blanche 2011 se caractérise par un peu moins d'opulence que 2009 ou 2010, grâce à une grande maîtrise de la concentration au moment de la récolte, ainsi que par une très belle expression aromatique, beaucoup de fraîcheur et un superbe équilibre, lui donnant un côté très gourmand.

**Date de récolte :** du 15 septembre au 14 octobre

**Nombre de tries :** 4 à 5

**Rendement :** 8 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 35 000

**Alcool :** 14 % vol.

**Sucres résiduels :** 135 g/l

**Acidité :** 3,7 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Assemblage :** 84% Sémillon, 12% Sauvignon, 4% Muscadelle

**Commentaires de dégustation:** La robe est jaune paille aux reflets or. Au premier nez des notes subtiles de vanille et de grillé apparaissent. A l'agitation des notes plus complexes de fumé et de fruits « sur mûris » font leur entrée. La bouche est remarquable, elle est à la fois opulente, onctueuse et soyeuse, agrémentée d'une corbeille de fruits jaunes (abricot, ananas...) et d'épices douces comme la vanille et la cannelle, un vrai régal pour les papilles. La finale longue se poursuit sur des notes de praline et de caramel au lait. Divin!

Avril 2014

**Période de dégustation recommandée :** 2020 à 2030

**Décantation :** de quelques minutes à plusieurs 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)