

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2012



Caractéristiques du millésime :

Les vendanges 2012 ont été délicates car régulièrement perturbées par la pluie. Cependant quelques fenêtres météo nous ont permis de récolter, en particulier en début de campagne, des lots de qualité.

L'exigence du château sur la qualité du produit a bien sûr engendré un faible volume de 1^{er} vin. En effet, seulement environ 9 000 bouteilles de Château La Tour Blanche 2012 ont été produites.

Le vin offre une belle complexité, une grande pureté aromatique et une fraîcheur très agréable.

Date de récolte : du 13 octobre au 7 novembre

Nombre de tries : 5

Rendement : 14 hl/ha au total (2 hl/ha pour la sélection de grand vin)

Nombre de bouteilles : environ 9 000

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 132 g/l

Acidité : 3,4 g/l d'H²SO⁴

Assemblage : 92% Sémillon, 5,5% Sauvignon, 2,5% Muscadelle

Commentaires de dégustation :

Belle robe jaune paille à reflets verts. Le nez dévoile des notes fruitées, de muscat et de rose. La bouche est charnue, onctueuse, et évolue sur des notes de grain de muscat et de pâte de fruit. La finale se révèle très gourmande avec des fruits confits mêlés à de fines notes de vanille.

Octobre 2017

Période de dégustation recommandée : 2015 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^{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