

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2013



Caractéristiques du millésime :

2013 a été marquée par une pluviométrie élevée en début d'année qui a provoqué quelques difficultés. Cependant, la période estivale sèche avec des températures hautes a permis à la vigne de rester saine et d'avoir une croissance régulière. Les matinées étant fraîches, elles suffisent pour déclencher le départ de la pourriture noble. Les vendanges commencent le 3 octobre sous un climat favorisant un *botrytis cinerea* de qualité sur les raisins. Les derniers ramassages sont plus compliqués du fait d'une météo moins favorable, ce qui nous oblige à faire beaucoup de tries afin d'atteindre le niveau d'exigence du 1^{er} Cru Classé. Millésime exigeant, ce 2013 représente bien la fraîcheur caractéristique de La Tour Blanche.

Date de récolte : du 3 au 30 octobre

Nombre de tries : 4 à 5 en fonction des zones

Rendement : 10,5 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Alcool : 13,5% vol.

Sucres résiduels : 135 g/l

Acidité : 4,1 g/l d'H²SO⁴

Assemblage : 80% Sémillon, 10% Sauvignon blanc, 10% Muscadelle

Commentaires de dégustation :

Belle robe jaune paille. A l'agitation le nez s'ouvre sur des notes aériennes de camomille et de poire. En bouche, le vin évolue sur de subtiles notes confites, de compotée d'abricot et de vanille. La bouche est ample, onctueuse et remarquablement équilibrée, prolongée par une finale longue et fraîche.

Octobre 2017

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

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