

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2015



### Caractéristiques du millésime :

La campagne débute au printemps avec de très bonnes conditions météorologiques, même si la rosée matinale entraîne quelques contaminations sur feuilles à la vigne. Cette pression de maladies étant bien maîtrisée, les grappes sont épargnées et le potentiel de récolte reste élevé, mais les vendanges sont encore loin. Le mois de juillet est marqué par des températures très élevées et très peu de précipitations. La vigne est en avance d'environ deux semaines mais les raisins grossissent lentement et les pellicules restent épaisses. Août est également ensoleillé avec des températures plus raisonnables. A l'arrivée de septembre, les raisins sont bien mûrs mais le *botrytis cinerea* évolue lentement. Malgré une première trie le 14 septembre, les vendanges ont du mal à démarrer franchement. Puis tout s'accélère à partir de fin septembre, avec la récolte de lots importants et bien concentrés, certains atteignant de très hauts degrés potentiels (jusqu'à 25%/vol.). La vendange est superbe, avec un vignoble très sain et une pourriture noble d'une qualité exceptionnelle. L'équipe du Château La Tour Blanche voit la récolte s'achever le 29 octobre avec le sentiment d'avoir encore réussi un très grand millésime.

**Date de récolte :** Du 14 septembre au 29 octobre

**Nombre de tries :** 4

**Rendement :** 12,5 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 20 000

**Alcool :** 13,5% vol.

**Sucres résiduels :** 130 g/l

**Acidité :** 3,8 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Assemblage:** 83% Sémillon, 13% Sauvignon blanc, 4% Muscadelle

**Commentaires de dégustation :** Le nez s'ouvre sur des notes subtiles de vanille auxquelles viennent se mêler des arômes de fruits secs (noisette grillée) et de fruits à noyau (abricot, mangue). La bouche est très plaisante par son onctuosité et son velouté immédiat, et présente une gamme aromatique variée (abricot, goyave, ananas, pomélo) qui apporte fruité et fraîcheur. Le ton est donné ! L'ensemble montre les qualités d'un très grand millésime dans lequel coexistent complexité, saveur, fraîcheur et élégance.

Mars 2016

**Période de dégustation recommandée :** 2025 à 2035

**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)