



Château La Tour Blanche 2009

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

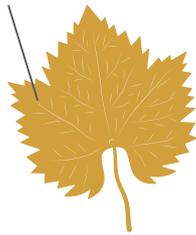
EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 20 hl/ha

Vendanges
manuelles
4 à 5 tries

Le 24 Septembre



Sémillon

80%

Le 17 Septembre



Sauvignon

15%

Le 17 Septembre



Muscadelle

5%

MILLÉSIME
2009



L'ANALYSE

Alcool : 13,8 % vol.

Sucres résiduels : 150g/l

Acidité : 3,7 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



80 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Au nez se dégagent des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pain grillé. L'agitation révèle des notes de fruits secs comme l'abricot puis une fraîcheur mentholée et exotique. La bouche est ample, suave, fruitée avec un bel équilibre. Toute la fraîcheur tapisse le palais et met en relief les fruits frais, les fruits confits et la finale légèrement vanillée. Cette magnifique bouteille est une année de référence pour le château La Tour Blanche.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C