



Château La Tour Blanche 2011

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

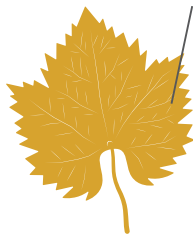
LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 8 hl/ha

du 15 Septembre au 14 Octobre

Vendanges
manuelles
4 à 5 tries

MILLÉSIME
2011



Sémillon

84%



Sauvignon

12%



Muscadelle

4%

L'ANALYSE

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,7 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



35 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Au premier nez des notes légères 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 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.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C