



# Château La Tour Blanche 2012

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

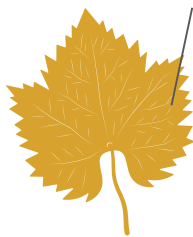
## LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 14 hl/ha

du 13 Octobre au 7 Novembre

Vendanges  
manuelles  
5 tries

MILLÉSIME  
2012



Sémillon

92%



Sauvignon

5,5%



Muscadelle

2,5%

## L'ANALYSE

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 132g/l

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



## ELEVAGE



Elevage en  
barriques neuves  
16 à 18 mois

## PRODUCTION



9 000 Bouteilles

## 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.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C