



Château La Tour Blanche 2013

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 10,5 hl/ha

du 3 Octobre au 30 Octobre

Vendanges
manuelles
4 à 5 tries



Sémillon

80%



Sauvignon

10%



Muscadelle

10%

MILLÉSIME
2013



L'ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 4,1 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



15 000 Bouteilles

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.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C