



Château La Tour Blanche 2014

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 11,5 hl/ha

du 23 Octobre au 30 Octobre

Vendanges
manuelles
4 à 5 tries

MILLÉSIME
2014



Sémillon

83%



Sauvignon

12%



Muscadelle

5%

L'ANALYSE

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 130g/l

Acidité : 4,3 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



20 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Le nez est ouvert, expressif. Il laisse percevoir des notes gourmandes de fruits jaunes et d'agrumes. La bouche est riche, onctueuse avec beaucoup de vivacité, presque acidulé. Les agrumes (orange, citron, bergamote) donnent un relief incroyable à ce millésime. L'harmonie entre les fruits, la fraîcheur et la liqueur nous laisse apprécier un équilibre subtil et élégant.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C