



# Château La Tour Blanche 2014

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

EXCELLENCE ET FINESSE

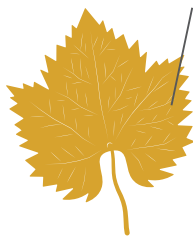
## LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

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'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

## ELEVAGE



## PRODUCTION



20 000 Bouteilles

Elevage en  
barriques neuves  
16 à 18 mois

## 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