



Château La Tour Blanche 2015

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 12,5 hl/ha

du 14 Septembre au 29 Octobre

Vendanges
manuelles
4 tries



Sémillon

83%



Sauvignon

13%



Muscadelle

4%

MILLÉSIME
2015



L'ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 130g/l

Acidité : 3,8 g/l d'H²SO⁴



PRODUCTION



20 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes subtiles de vanille auxquelles viennent se mêler des arômes de fruits secs (noisette grillée) et de fruits à noyau (abricot, mangue). La bouche est très plaisante par son onctuosité et son velouté immédiat, et présente une gamme aromatique variée (abricot, goyave, ananas) qui apporte fruité et fraîcheur. L'ensemble montre les qualités d'un très grand millésime dans lequel coexistent complexité, saveur, fraîcheur et élégance.

ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C