



Château La Tour Blanche 2016

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

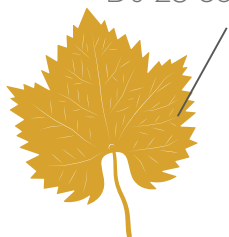


LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 16 hl/ha

Du 26 Septembre au 28 Octobre

Vendanges
manuelles
4 tries



Sémillon

83%



Sauvignon

14%



Muscadelle

3%

L'ANALYSE

Alcool : 13,7 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,8 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



28 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe or du millésime 2016 rappelle l'éclat des journées estivales et de l'arrière saison qui a suivi. Le nez s'ouvre sur des notes discrètes de pain grillé et de fruits à coque. A l'agitation, il devient plus complexe avec des notes fraîches d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche se révèle généreuse en attaque et évolue sur des notes délicates et gourmandes d'abricots secs mêlés aux agrumes (citron confit, mandarine). Cette fraîcheur donne du relief au vin et allonge sa persistance aromatique pour finir sur des notes d'épices douces (cannelle).



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C