



Château La Tour Blanche 2017

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: **6 hl/ha**

du 22 Septembre au 11 Octobre

Vendanges
manuelles
2 à 4 tries

MILLÉSIME
2017



Sémillon

85%



Sauvignon

13%



Muscadelle

2%

L'ANALYSE

Alcool : **13,5 % vol.**

Sucres résiduels : **135g/l**

Acidité : **3,2 g/l d'H²SO⁴**



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



16 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Le premier nez s'ouvre sur des notes gourmandes de vanille bourbon et de goyave. Ensuite les agrumes apparaissent, complétés par de légères notes grillées. La bouche est grasse, ample, soyeuse, avec de l'onctuosité, l'ensemble étant remarquablement porté par les agrumes qui soutiennent cette générosité avec fraîcheur, élégance et finesse. Un nez flatteur, une bouche gourmande et une finale fraîche, trois composants qui créent une superbe alliance et font de ce 2017 un magnifique millésime.



SERVICE



Température de service : **10° à 12° C**