



Château La Tour Blanche 2018

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

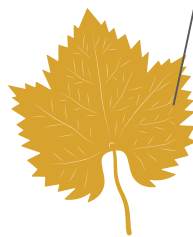
LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 11 hl/ha

du 1 Octobre au 5 Novembre

Vendanges
manuelles
2 à 4 tries

MILLÉSIME
2018



Sémillon

80%



Sauvignon

10%



Muscadelle

10%

L'ANALYSE

Alcool : 13,6 % vol.

Sucres résiduels : 125g/l

Acidité : 3,8 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



18 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Une belle robe jaune paille parée de reflets or. Le nez s'ouvre immédiatement sur des notes subtiles et gourmandes de vanille et de brioche. La bouche se révèle onctueuse et soyeuse. On y retrouve la même gourmandise qu'au nez avec des notes de fruits confits et une finale aux notes poudrées de dragées. Simplement délicieux !



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C