



Château La Tour Blanche 2019

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

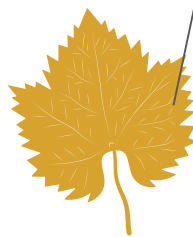
EXCELLENCE ET FINESSE

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 3,5 hl/ha

du 18 Septembre au 21 Octobre

Vendanges
manuelles
3 tries



Sémillon

90%



Sauvignon

9,5%



Muscadelle

0,5%

MILLÉSIME
2019



L'ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 4,4 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



16 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des arômes de salade de fruits aux agrumes, agrémentés par une touche délicate de vanille. Une attaque sur des notes zestées amenant fraîcheur et relief au vin. L'évolution est généreuse et onctueuse, avec des saveurs gourmandes de bergamote et de citron confit, ainsi que de figes sèches et de raisins de Corinthe. Des notes acidulées mêlées à des notes d'amandes grillées viennent ponctuer une finale d'une grande persistance. Simplement délicieux, 2019 s'annonce comme un très beau millésime en devenir.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C