



# Château La Tour Blanche 2021

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes en 1855

La création d'un sauternes nécessite de la patience, de la passion, la création du Château La Tour Blanche 2021 relève tout simplement de la Folie.

## LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 1,20 hl/ha

Du 29 Septembre au 30 Octobre 2021

Vendanges  
manuelles  
3 tries



Sémillon  
69,5%



Muscadelle  
22,5%



Sauvignon  
8%

MILLÉSIME  
2021



## L'ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 137g/l

Acidité : 5 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>



## ELEVAGE



Elevage en  
barriques neuves

## PRODUCTION



3500 Bouteilles

## DÉGUSTATION

Le nez est délicat avec des notes de fleurs blanches et de zestes d'agrumes. La bouche se révèle fraîche et élégante avec un beau volume mis en perspective par une belle fraîcheur qui vient apporter du relief au vin mais aussi un florilège d'agrumes tel que du citron confit, et de la bergamote. La persistance aromatique est remarquable et évolue sur des notes d'agrumes confits avec en trame de fond des notes subtiles de vanille dommant une touche pâtissière et gourmande à ce jeune millésime



SERVICE



Température de service : 10° à 11° C  
Période de dégustation : 2027 - 2042



## FRAICHEUR & GOURMANDISE

Bienvenue au Château la Tour Blanche, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855. Je suis Miguel Aguirre, le Directeur d'exploitation de cette belle propriété à l'histoire si particulière.

L'année 2021 marque un tournant dans notre histoire. Après plusieurs années d'essais, nous avons officiellement lancé notre conversion en Agriculture Biologique. Travail du sol, enherbement, brebis, chauves-souris, enjambeur électrique, les investissements et les essais ont été nombreux pendant l'année.

La campagne viticole est épuisante, le gel d'abord, puis le mildiou pendant l'été nous a affecté, voir découragé par moment. La récolte 2021 a été compliquée et particulièrement technique : un chiffre à retenir 1,2 hl/ha de rendement pour notre Ch La Tour Blanche. La création d'un sauternes nécessite de la patience, de la passion, la création du Tour Blanche 2021 relève tout simplement de la Folie. Trois caractéristiques de ce millésime : Fraicheur, puissance maîtrisée, finesse.

Anecdotique en volume, je tenais à remercier, Philippe, Christophe, Didier, Nicole, Eric, Karine, Camille, Gabriel, Jean et tous les vendangeurs pour avoir participé à cette folie.

Alors si vous avez la chance de pouvoir obtenir une bouteille du Château La Tour Blanche 2021, j'espère que vous y goûterez un peu de notre passion et surtout beaucoup de notre folie.

Bonne dégustation,

33210 BOMMES - FRANCE  
Tel. +33 (0)5.57.98.02.73  
tour-blanche@tour-blanche.com  
www.tour-blanche.com