

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2001

Caractéristiques du millésime :

Après un début pluvieux nous faisant craindre une météorologie semblable à 2000, le beau temps prend place et donne à la pourriture noble toutes les conditions requises pour bien se développer. Très vite, la botrytisation des raisins s'effectue et nous ramassons régulièrement des lots atteignant les concentrations recherchées pour faire un grand vin. L'alternance de brouillards matinaux et d'après-midi chauds et ensoleillés nous permet de vendanger dans des conditions optimales. C'est sans nul doute un très grand millésime.

Date de récolte : du 20 septembre au 31 octobre

Nombre de tries : 3

Rendement : 16 hl/ha

Nombre de bouteilles : 53 800

Alcool : 13 %/vol.

Sucres résiduels : 150 g/l

Acidité : 3,5 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La robe est jaune d'or, avec des reflets dorés. Au nez, des arômes de fruits frais se dégagent avec une forte intensité, ainsi que la menthe, et un léger fumé. En bouche, après une attaque des plus souples, d'une belle ampleur avec beaucoup de volume, on découvre tous les fruits exotiques, notamment des notes d'ananas et de goyave. Un bel équilibre et une longueur en bouche importante donnent à ce vin une très grande complexité et beaucoup de finesse.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : de nos jours à 2026

Décantation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin

Température de service : 10° à 12° C



CHATEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855

33210 BOMMES (FRANCE)

TÉLÉPHONE : +33 (0)5.57.98.02.73

TÉLÉCOPIE : +33 (0)5.57.98.02.78

EMAIL : tour-blanche@tour-blanche.com

WEB : www.tour-blanche.com