

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2005



### Caractéristiques du millésime :

Du mois de mai au mois d'août, la pluviométrie mensuelle varie de 10 à 15 millimètres, juste assez pour entretenir une humidité favorisant ainsi la maturation des raisins. Les 63 millimètres tombés au mois de septembre suffisent pour déclencher le départ de la pourriture noble. Les tries commencent le 19 septembre et tout s'enchaîne très vite par la suite. Brumes le matin et temps chaud en deuxième partie de journée favorisent le développement du *botrytis cinerea*. Une récolte importante avec une grande qualité de raisins, et par conséquent des jus au goût irréprochable.

**Date de récolte :** du 19 septembre au 26 octobre

**Nombre de tries :** 3 à 4

**Rendement :** 20,45 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 60 000

**Alcool :** 13,7%/vol.

**Sucres résiduels :** 150 g/l

**Acidité :** 3,1 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

### Commentaires de dégustation :

La robe est dorée. Le nez est fruité et floral. Ce sont des arômes d'acacia, de tilleul, de menthe qui se développent à l'agitation. L'attaque en bouche est ample et souple sur les fruits exotiques, comme l'ananas mûr ou l'abricot. On trouve du grain, du relief avec des arômes de fleurs blanches sur une belle acidité. La finale fraîche et longue se termine par des notes de pain grillé et de fruits confits.

Mars 2010

**Période de dégustation recommandée :** De nos jours jusqu'à 2030

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

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

**CHATEAU LA TOUR BLANCHE**  
**1<sup>ER</sup> 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](mailto:tour-blanche@tour-blanche.com)

WEB : [www.tour-blanche.com](http://www.tour-blanche.com)