



Château La Tour Blanche 2022

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855

La Vendange & l'assemblage

Rendement: 4,70 hl/ha

Du 24 au 29 Octobre 2022



Sémillon
85%



Sauvignon
10%



Muscadelle
5%

Vendanges
manuelles
3 tries

Millésime
2022



L'analyse

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,6 g/l d'H₂SO₄



Elevage



Production



15 000 Bouteilles

Elevage en
barriques neuves

Dégustation

Ce millésime audacieux du Château La Tour Blanche révèle un équilibre délicat entre fleurs, fruits et épices. Le vin s'ouvre sur des notes subtiles et fraîches, l'évolution nous offre des notes discrètes d'eucalyptus puis progressivement des fruits jaunes accompagnés de notes zestées rafraichissantes inspirant la clémentine. La bouche guidée par la fraîcheur est enrobée délicatement par une liqueur maîtrisée. La perception est voluptueuse et dégage des notes savoureuses, mêlant la douceur de l'abricot à l'exotisme de l'ananas tout en rappelant la délicatesse de la vanille bourbon et l'éclat des agrumes qui accompagnent la finale. On ressent un équilibre harmonieux, élégant, savoureux et persistant, des qualificatifs qui s'inscrivent bien dans la continuité du style unique du Château la Tour Blanche.



Service



Période de dégustation : 2027 - 2042