



Château La Tour Blanche 2023

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

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 3,50 hl/ha

Du 15 Septembre au 29 Octobre 2023

Vendanges
manuelles
3 tries



Sémillon
90%



Muscadelle
10%



L'ANALYSE



Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 149g/l

Acidité : 5,4 g/l d'H²SO⁴

ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves

PRODUCTION



7 900 Bouteilles

DÉGUSTATION

A l'œil la robe est de couleur jaune paille.

Le nez est complexe, on décèle des notes de compotée de fruits jaunes mêlées à des notes très fraîches de type agreste. La bouche est charnue et sphérique, elle est accompagnée par des notes de raisins confits, de pêches et d'ananas qui durant la phase d'évolution en bouche sont complétées par des notes de citrons confits qui donnent au vin un profil acidulé tout en lui conférant beaucoup de relief et de profondeur. La finale aromatique est longue et persiste sur des notes fraîches qui rappellent l'eucalyptus.



SERVICE



Période de dégustation : 2028 - 2043