



Château La Tour Blanche 2024

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

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 1,5 hl/ha

Du 20 Septembre au 4 Octobre

Vendanges
manuelles
3 tries



Sémillon

55%



Muscadelle

35%



Sauvignon

10%



L'ANALYSE



Alcool : 13,55 % vol.

Sucres résiduels : 133g/l

Acidité : 5.8 g/l d'H²SO⁴

ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves

PRODUCTION



3500 Bouteilles

DÉGUSTATION

Le nez est expressif, dévoilant des notes de fruits jaunes et de zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est élégante, avec un beau volume, sublimé par une fraîcheur éclatante qui apporte du relief au vin et met en lumière une véritable farandole d'agrumes.

La persistance aromatique est remarquable, évoluant vers des nuances de citrons confits et de bergamote. En toile de fond, de délicates notes briochées et vanillées apportent une touche gourmande et raffinée à ce millésime.



SERVICE



Période de dégustation : 2029 - 2044