



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

1^{ER} CRU CLASSÉ EN 1855

Ce vin est le résultat d'une sélection très sévère, unissant, grâce à un savoir-faire unique, l'expression d'un grand terroir et le meilleur de la Pourriture Noble. Le style du Château La Tour Blanche se caractérise par un superbe équilibre entre puissance et fraîcheur, et une grande complexité aromatique.

APPELLATION :

Sauternes

TERROIR :

Graves sur sous-sol argilo-calcaire

VENDANGES :

Manuelles par tries successives (4 à 6 en moyenne).

CÉPAGES :

Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle, atteints de Pourriture Noble

VINIFICATION :

Fermentation et élevage en barriques de chêne neuves pour le Sémillon et en cuves inox thermorégulées pour le Sauvignon blanc et la Muscadelle.
Assemblage au bout de 16 à 18 mois.
Mise en bouteille au château.

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

30 000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE :

15 à 20 ans

ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, foie gras, crustacés, poissons nobles à la crème, viandes blanches, cuisines exotiques, fromages persillés, desserts fruités...



CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE - 1^{ER} CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES
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