

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2018



Caractéristiques du millésime :

Le millésime 2018 a été marqué par des conditions climatiques très favorables au développement du mildiou. Le printemps humide et chaud a engendré une pression phytosanitaire forte. Cela a donc demandé un travail de protection sans faille du vignoble, dans un contexte d'utilisation de méthodes toujours plus respectueuses de l'environnement (SME, HVE3...). Une période estivale sèche et plus clémente a permis d'obtenir une maturation des raisins optimale pour l'installation du botrytis et l'élaboration de grands liquoreux.

La sécheresse du mois de septembre a ralenti le développement de la pouture noble de manière significative. Une première trie a lieu la semaine du 1^{er} octobre avec des grains botrytisés et passés. Particulièrement expressifs, les lots de sauvignon et muscadelle sont généreux et aromatiques sur ce premier passage.

Le développement du champignon intervient réellement la semaine du 22 octobre après un passage pluvieux la semaine précédente.

Finalement 40% de la récolte a lieu du 22 au 27 octobre, avec des lots de grande qualité. Précis, homogène et équilibré, le cœur de l'assemblage final du Château La Tour Blanche 2018 a été obtenu avec une belle pouture noble issue de 3 tries.

Les vendanges se terminent le 5 novembre avec la sensation d'avoir encore élaboré une belle bouteille du Château La Tour Blanche.

Date de récolte : Du 1 octobre au 5 novembre

Nombre de tries : 3 à 4 selon les parcelles

Rendement : 11 hl/ha

Nombre de bouteilles : environ 18 000

Assemblage : 80% Sémillon, 10% Sauvignon, 10% Muscadelle

Alcool : 13,6% vol.

Sucres résiduels : 125 g/l

Acidité : 3,8 g/l d'H₂SO₄

Ph : 3,84