

# 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, HVE 3...). 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 pourriture noble de manière significative. Une première trie a lieu la semaine du 1<sup>er</sup> octobre avec des grains botrytisés et passerillés. 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 pourriture 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'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Ph :** 3,84

**CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE**  
**1<sup>ER</sup> CRU DE SAUTERNES CLASSÉ EN 1855**

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](mailto:tour-blanche@tour-blanche.com)

WEB : [www.tour-blanche.com](http://www.tour-blanche.com)