



# Château La Tour Blanche 2020

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes

Les vendanges 2020 ont été délicates car perturbées par la pluie. Des fenêtres météo, nous ont permis de récolter des lots de qualité en très faible quantité. L'exigence de la qualité et du tri se perpétue au Château La Tour Blanche, avec 1.80 hl/ha pour notre grand vin 2020.



## LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 1,80 hl/ha

Du 15 Septembre au 24 Octobre 2020

Vendanges  
manuelles  
3 tries



Sémillon

89%



Sauvignon

5,5%



Muscadelle

5,5%

## L'ANALYSE



Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,7 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

## ELEVAGE



Elevage en  
barriques neuves

## PRODUCTION



9000 Bouteilles

## DÉGUSTATION

La robe se pare d'une belle couleur jaune paille. Le nez se révèle expressif, intense et s'ouvre sur un beau bouquet où se côtoient fleurs de tilleul et d'oranger. La bouche généreuse et gourmande aux arômes de tarte tatin est accompagnée par des notes fruitées et fraîches d'agrumes, le tout ponctué par une finale aux parfums de vanille poudrée.



SERVICE



Température de service : 10° à 11° C

Période de dégustation : 2027 - 2042