



Château La Tour Blanche 2022

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

LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 4,70 hl/ha

Du 24 au 29 Octobre 2022



Sémillon
85%



Muscadelle
10%



Sauvignon
5%

Vendanges
manuelles
3 tries

MILLÉSIME
2022



L'ANALYSE

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 135g/l

Acidité : 3,6 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves

PRODUCTION



15 000 Bouteilles

DÉGUSTATION

Ce millésime audacieux du Château La Tour Blanche révèle un équilibre délicat entre fleurs, fruits et épices. Le vin s'ouvre sur des notes subtiles et fraîches, l'évolution nous offre des notes discrètes d'eucalyptus puis progressivement des fruits jaunes accompagnés de notes zestées rafraichissantes inspirant la clémentine. La bouche guidée par la fraîcheur est enrobée délicatement par une liqueur maîtrisée. La perception est voluptueuse et dégage des notes savoureuses, mêlant la douceur de l'abricot à l'exotisme de l'ananas tout en rappelant la délicatesse de la vanille bourbon et l'éclat des agrumes qui accompagnent la finale. On ressent un équilibre harmonieux, élégant, savoureux et persistant en soit des qualificatifs qui s'inscrivent bien dans la continuité du style unique du Château la Tour Blanche.



SERVICE



Période de dégustation : 2027 - 2042



FRAICHEUR & GOURMANDISE

Bonjour,

Je suis Miguel Aguirre, directeur d'exploitation du Château La Tour Blanche 1er Grand Cru Classé à Sauternes. J'ai l'honneur de vous présenter notre millésime 2022 en primeur.

Chaque millésime à son histoire, sa part de mystère. Comme un écrivain qui se laisse porter par son inspiration, nous avons dû accompagner la vigne dans l'écriture de son récit annuel.

Avec sa climatologie, sèche et caniculaire le millésime 2022 sort des standards. Mais à sauternes, en plus du récit physiologique annuel de la vigne, il y a le miracle de la nature.

Celui de l'installation de la pourriture noble. Il vient rajouter un côté insaisissable, des fois dramatique, des fois magique, le vigneron assiste impuissant au dictat de dame nature.

Mi-octobre par une douce caresse automnale venue de l'est, Dame nature s'est résolue à nous sourire, à nous illuminer, à changer la destinée de 2022. La pourriture noble bien présente s'est alors concentrée.

2022 au Château La Tour Blanche retrouve ses standards au niveau de l'assemblage, avec sémillon, Sauvignon et l'indomptable muscadelle mais avec des rendements faibles.

Pur, élégant, séducteur, un concentré aromatique, la tour blanche perpétue son histoire en 2022. L'équipe du Château vient signer une très grande bouteille.

Après le récit technique viendra le récit des dégustations. On espère qu'il vous transmettra les mêmes émotions que nous avons eu à l'écrire.

Bonne dégustation,

33210 BOMMES - FRANCE
Tel. +33 (0)5.57.98.02.73
tour-blanche@tour-blanche.com
www.tour-blanche.com