

FICHE TECHNIQUE

Château La Tour Blanche 2002



Caractéristiques du millésime :

Année traditionnelle à Sauternes marquée par une météorologie adaptée au botrytis, avec alternance de pluies et de soleil nous donnant de très belles concentrations. Au moment de la récolte, on a pu distinguer trois étapes différentes : la première a été plus passerillée que botrytisée. La seconde période a été un peu pluvieuse. La troisième a été 100% botrytisée avec de grosses concentrations de sucre. La finalité étant représentée par la première et la troisième périodes. Riche et avec beaucoup de fraîcheur, 2002 est un très beau millésime.

Date de récolte : du 12 septembre au 7 novembre

Nombre de tries : 3 à 4

Rendement : 8,1 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40500

Alcool : 12,7 %/vol.

Sucres résiduels : 157,4 g/l

Acidité : 3,7 g/l d'H²SO⁴

Commentaires de dégustation :

La robe est de couleur dorée, or clair. On trouve au nez beaucoup de fruits confits. A l'agitation, on note une belle richesse avec des notes d'agrumes, d'abricot, mais aussi de la vanille et de la menthe. Les fruits exotiques donnent toutefois de la fraîcheur. En bouche, l'attaque très ronde, souple et généreuse donne à ce vin un très beau cachet de finesse et de richesse. Bel équilibre, de gras, d'acidité et de matière. Les fruits confits et les fruits frais permettent de donner de la persistance aromatique. La longueur en bouche de ce vin peut le classer parmi les millésimes marquants du nouveau millénaire.

Mars 2010

Période de dégustation recommandée : Dès aujourd'hui. Apogée vers 2020.

Décantation : de quelques minutes à plusieurs heures selon l'âge du vin.

Température de service : 10° à 12° C

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
1^{ER} 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

WEB : www.tour-blanche.com