

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2003

### Caractéristiques du millésime :

#### 2003 : des vendanges historiques

Les fortes chaleurs de l'été ont favorisé une excellente maturité du raisin. Après le week-end des 6 et 7 septembre, où l'on a enregistré 10 mm de précipitations, la pourriture noble s'est installée très vite et de manière homogène, nous laissant entrevoir un début de récolte pour le 15 septembre.

Dans la semaine suivante, le botrytis s'est développé très rapidement et, compte tenu de la maturité des raisins à ce moment-là, nous avons donc pu commencer à vendanger le 15.

Des raisins d'une qualité exceptionnelle et de fortes concentrations jamais rencontrées depuis plus de 50 ans nous laissent découvrir un millésime extraordinaire. Il faut remonter dans les millésimes 1929, voire même 1893 pour rencontrer ce genre de produit.

Au Château La Tour Blanche, la moyenne d'alcool potentiel de la récolte destinée à faire le 1<sup>er</sup> vin est de 24,8% vol. Etonnant ! Ce sont des vins qui ont une teneur en sucre rarement égalée, mais aussi suffisamment d'acidité pour équilibrer le vin et avoir une belle fraîcheur en finale.

**Date de récolte :** du 15 au 30 septembre 2003

**Nombre de tries :** 2

**Rendement :** 13 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 65452

**Alcool :** 13,1 %/vol.

**Sucres résiduels :** 178 g/l

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

### Commentaires de dégustation :

La robe est dorée, or clair. Le nez est frais grâce à de légères touches de menthe et de fruits exotiques. Il tourne également autour des fleurs, des agrumes, ainsi que la brioche. L'attaque en bouche est onctueuse, riche, ample avec beaucoup de volume. Les arômes sont très concentrés sur les fruits confits, avec de l'abricot, de la figue, des raisins secs. On trouve également une petite touche boisée sur une belle finale.

Mars 2010

**Période de dégustation recommandée :** dès aujourd'hui, apogée vers 2030.

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

**Température de service :** 10° à 12° C



**CHATEAU 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)