

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2004



### Caractéristiques du millésime :

Des périodes climatiques pendant les vendanges parfois difficiles, avec beaucoup d'alternances de pluie et de soleil, ont favorisé le développement de certains champignons pas toujours souhaitables et nous ont obligés à pratiquer une sélection des plus rigoureuses. Les tries sévères opérées au vignoble pendant les vendanges nous ont amenés à éliminer 70% de la récolte pour produire un millésime dans la traditionnelle qualité des vins de La Tour Blanche.

**Date de récolte :** du 4 octobre au 9 novembre

**Nombre de tries :** 3 à 4

**Rendement :** 11,50 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 18700

**Alcool :** 13%/vol.

**Sucres résiduels :** 177 g/l

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

### Commentaires de dégustation :

La robe est dorée, or pâle. Nous trouvons un joli nez bien ouvert sur le tabac blond et sur les fruits exotiques avec des notes de muscat et de goyave. L'attaque en bouche se fait tout en finesse avec une belle rondeur. Elle est fraîche, exotique, avec un beau volume et une longueur exceptionnelle.

Mars 2010

**Période de dégustation recommandée :** De nos jours à 2025

**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)