

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2009



### Caractéristiques du millésime :

Après un hiver assez humide et un printemps traditionnel, l'été a été chaud et sec. Les vendanges commencent avec le même profil que 2003, à savoir beaucoup de raisins botrytisés en même temps, ce qui facilite les tries et la concentration en sucre. Les volumes ramassés sont satisfaisants et nous permettent de faire des lots homogènes pour les assemblages futurs. Le cépage Sémillon donne, sur ce millésime, des arômes très concentrés de fruits exotiques, de fruits frais et parfois même de cassis. Un très grand millésime.

**Date de récolte :** du 15 septembre au 15 novembre

**Nombre de tries :** 4 à 5

**Rendement :** 20,38 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 80 000

**Alcool :** 13,8 % vol.

**Sucres résiduels :** 150 g/l

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

### Commentaires de dégustation :

Au nez se dégagent des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pain grillé. L'agitation révèle des fruits secs comme l'abricot, puis des notes de fraîcheur mentholée et exotique (goyave et ananas). La bouche est ample, suave, fruitée avec un bel équilibre alcool, sucre, acidité. Toute la fraîcheur tapisse le palais et met en relief les fruits frais, les fruits confits et la finale légèrement vanillée.

Juillet 2011

**Période de dégustation recommandée :** De nos jours jusqu'à 2030

**Décantation :** De quelques minutes à quelques 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)