

# FICHE TECHNIQUE

## Château La Tour Blanche 2016



### Caractéristiques du millésime :

Réussir plusieurs grands millésimes d'affilée n'est jamais simple, et cela est d'autant plus vrai à Sauternes. 2016, dont le potentiel est extraordinaire, vient compléter de très belle manière les millésimes précédents et se démarque par sa fraîcheur et son équilibre.

Une importante pluviométrie entre janvier et juin a pourtant rendu le début de campagne difficile. Mais une exceptionnelle période de sécheresse entre mi-juin et mi-septembre a permis à la vigne de réaliser son cycle végétatif dans de meilleures conditions. En effet, nos terroirs argileux ont accumulé l'humidité pour en tirer tous les bénéfices et faciliter la maturité de nos raisins. Ainsi début septembre de très beaux raisins dorés attendaient l'arrivée de la pourriture noble.

Les pluies des 13 et 30 septembre sont venues favoriser l'apparition du botrytis cinerea. Alors que nos terroirs sont généralement plutôt tardifs, les premières tries ont eu lieu fin septembre, de manière relativement précoce. Nous avons réalisé, à la surprise générale, 14 jours de vendanges en continu, avec des lots de grande qualité, riches, équilibrés, et des volumes en légère hausse. Les vendanges se sont terminées le 28 octobre avec la sensation d'avoir vécu une grande année.

2016 signe donc un très joli millésime, équilibré, avec une belle tension, mêlant la richesse du 2015 et la fraîcheur du 2014.

**Date de récolte :** Du 26 septembre au 28 octobre

**Nombre de tries :** 4

**Rendement :** 16 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 28 000

**Assemblage:** 83% Sémillon, 14% Sauvignon, 3% Muscadelle

**Alcool :** 13,7% vol.

**Sucres résiduels :** 135 g/l

**Acidité :** 3,8 g/l d'H<sup>2</sup>SO<sup>4</sup>

**Ph :** 3,73

**Commentaires de dégustation :** La robe or du millésime 2016 rappelle l'éclat des journées estivales et de l'arrière saison qui a suivi. Le nez s'ouvre sur des notes discrètes de pain grillé et de fruits à coque. A l'agitation, il devient plus complexe avec des notes fraîches d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche se révèle généreuse en attaque et évolue sur des notes délicates et gourmandes d'abricots secs mêlés aux agrumes (citron confit, mandarine). Cette fraîcheur donne du relief au vin et allonge sa persistance aromatique pour finir sur des notes d'épices douces (cannelle).

Mars 2017

**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)