

# FICHE TECHNIQUE

## *Brumes de La Tour Blanche* 2018

### **Caractéristiques du millésime :**

Le millésime 2018 a été marqué par des conditions climatiques très favorables au développement du mildiou. Le printemps humide et chaud a engendré une pression phytosanitaire forte. Cela a donc demandé un travail de protection sans faille du vignoble, dans un contexte d'utilisation de méthodes toujours plus respectueuses de l'environnement (SME, HVE 3...). Une période estivale sèche et plus clémente a permis d'obtenir une maturation des raisins optimale pour l'installation du botrytis et l'élaboration de grands liquoreux.

La sécheresse du mois de septembre a ralenti le développement de la pourriture noble de manière significative. Particulièrement expressifs, les lots de sauvignon et muscadelle sont généreux et aromatiques.

Le développement du champignon intervient réellement mi octobre après un passage pluvieux .

Ce sont des lots de grande qualité. Précis, homogène et équilibré, le cœur de l'assemblage final de Brumes de La Tour Blanche 2018 a été obtenu avec une belle pourriture noble.

Les vendanges se terminent avec la sensation d'avoir encore élaboré une belle bouteille de Brumes de La Tour Blanche

**Date de récolte :** Du 13 octobre au 30 octobre

**Nombre de tries :** 2

**Rendement :** 16 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** environ 11000

**Assemblage :** 60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Muscadelle

**Alcool :** 13,5 %/vol

**Sucres résiduels :** 90 g/l

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

**Période de dégustation recommandée :** dès maintenant jusqu'en 2023

**Température de service :** autour de 10°C



**CHÂTEAU 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)