



Château La Tour Blanche 2004

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE & FINESSE

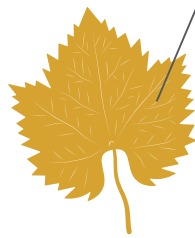
LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 11,5 hl/ha

Du 4 Octobre au 15 novembre

Vendanges
manuelles
3 à 4 tries

MILLÉSIME
2004



Sémillon



Sauvignon Muscadelle



L'ANALYSE

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 177 g/l

Acidité : 4,3 g/l d'H²SO⁴



ELEVAGE



Elevage en
barriques neuves
16 à 18 mois

PRODUCTION



18 700 Bouteilles

DÉGUSTATION

La robe vieil or est brillante et limpide.

Le nez s'ouvre sur des notes d'épices douces tel que le safran.

A l'agitation des notes plus fraîches viennent s'associer à l'épice.

La bouche se révèle généreuse et sphérique avec de la fraîcheur apportée par des parfums d'agrumes, de confiture à la pêche mêlés à des notes discrètes de vanille.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C