



# Château La Tour Blanche 2010

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes

EXCELLENCE ET FINESSE

## LA VENDANGE & L'ASSEMBLAGE

Rendement: 19,46 hl/ha

du 30 Septembre au 4 Novembre

Vendanges  
manuelles  
4 à 5 tries

MILLÉSIME  
2010



Sémillon

80%



Sauvignon

15%



Muscadelle

5%

## L'ANALYSE

Alcool : 14 % vol.

Sucres résiduels : 143g/l

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



## ELEVAGE



Elevage en  
barriques neuves  
16 à 18 mois

## PRODUCTION



60 000 Bouteilles

## DÉGUSTATION

La robe se pare d'une belle teinte jaune doré. Le bouquet nous emmène directement en voyage à travers des senteurs de vanille et de fleurs. C'est en bouche que l'on perçoit vraiment la grandeur de ce millésime. Le palais se révèle gras, ample, onctueux, et d'une remarquable légèreté. On y décèle de délicieuses touches de vanille, de citron confit et de pâte de fruits. La finale nous transporte durant un long moment dans la finesse et l'élégance.



SERVICE



Température de service : 10° à 12° C