



GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU
La Tour de By
CRU BOURGEOIS DU MEDOC

FICHE D'IDENTITE

2005



APPELLATION

Médoc A.O.C. - Cru Bourgeois Supérieur

CLASSEMENT

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux
Membre de l'Alliance des Crus Bourgeois
Membre de l'Académie du Vin de Bordeaux

LES HOMMES

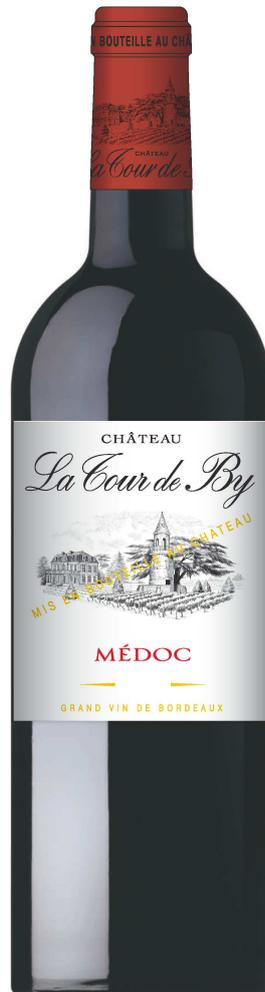
Propriétaire : Famille Pagès
Directeur : Frédéric Le Clerc,
petit-fils de Marc Pagès
Oenologues : Jacques & Éric Boissenot

TERROIR

Superficie : 74 hectares
Sols : Graves à sous-sol d'alias
Cépages : 65% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 5% Petit-Verdot
Age des vignes : 40 ans

CULTURE / ELEVAGE

Maîtrise des rendements : Vendanges vertes sur les plus jeunes parcelles, effeuillage
Vinification : Chai de vinification en cuves bois
Elevage : 12 mois en barriques de chêne merrain
Collage : Aux blancs d'œufs



PRODUCTION

Rendement : 43 hectolitres/ha
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Volume : 36 000 caisses

COMMERCIALISATION

Vente directe : 70% particuliers, cavistes et restaurateurs
Exportation : 30% de la production

ACCORDS METS ET VINS

Viande : volaille ou gibier à plume, agneau, bœuf grillé, ragoûts, rôtis de veau ou de porc
Accompagnement : pommes de terre sautées ou au four, à la crème et l'oignon, cèpes, pâtes, légumes, la plupart des fines herbes révèlent les profondeurs cachées de notre vin
Fromage : parmesan et autres fromages à pâte dure, roquefort, camembert
Dessert : fraises et pêches au vin, gâteau au chocolat, et autres desserts au chocolat

CARACTERISTIQUES

Vin très élégant d'une belle couleur rubis, finesse, équilibre et aptitude au vieillissement

Grand vin issu de nos très bonnes parcelles et de nos meilleurs cuves. Il est vinifié selon les méthodes traditionnelles médocaines et vieilli durant douze mois en barriques de chêne merrain dont le quart est renouvelé chaque année.

Belle robe, d'un grenat profond et brillant. Le nez est dominé par des notes épicées donnant beaucoup de caractère et de complexité. Ce vin doté d'un bel équilibre présente une attaque ronde, ample, suivie d'une structure tanique déjà très fondue qui offre une longueur de fin de bouche savoureuse et délicate. L'ensemble est parfaitement marié, déjà accessible sur le plan gustatif, et devrait, avec le temps, se bonifier encore, en gagnant en puissance.

A boire dans 2 ans, se conservera 15 ans.