



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**

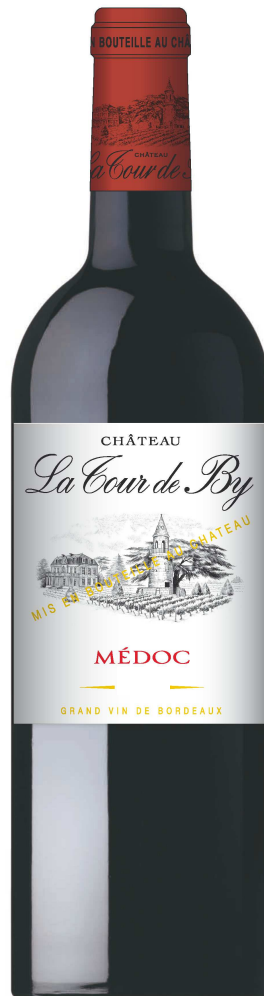
**Propriétaire :** Famille Pagès  
**Directeur :** Frédéric Le Clerc,  
petit-fils de Marc Pagès  
**Oenologues :** Jacques & Éric Boissenot

**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.**