



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

FICHE D'IDENTITE

2008



**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**

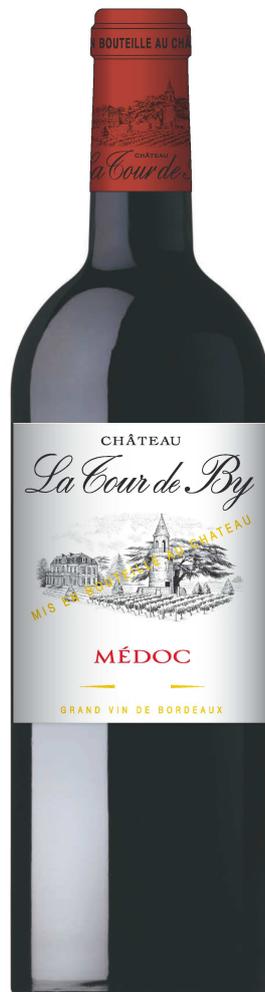
**Propriétaire :** Famille Pagès  
**Directeur :** Frédéric Le Clerc,  
petit-fils de Marc Pagès  
**Oenologues :** Jacques & Éric Boissenot

**TERROIR**

**Superficie :** 86 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 français  
**Collage :** Aux blancs d'œufs



**PRODUCTION**

**Rendement :** 48 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.**

**Robe d'un rouge profond. Le nez se révèle marqué par de jolis arômes de fruits noirs, cerise, mûre et de quelques notes de bois bien fondues. L'attaque est souple avec un milieu de bouche dense et des tanins très mûrs et fermes à la fois. L'équilibre est harmonieux et sans aucune agressivité. La finale est remarquable par sa longueur et ses saveurs séduisantes du fruité encore persistant. A boire à partir de 2009. Se gardera au moins 15 ans.**