



# *Le Rosé* *du Château La Tour de By*

APPELLATION BORDEAUX ROSE CONTROLLEE

## FICHE D'IDENTITE

2009



### APPELLATION

Bordeaux Rosé Contrôlée

### LES HOMMES

**Propriétaire :** Marc Pagès et ses enfants

**Directeur :** Frédéric Le Clerc,  
petit-fils de Marc Pagès

**Oenologues :** Jacques & Éric Boissenot

### TERROIR

**Superficie :** 3 hectares

**Sols :** Graves garonnaises

**Cépages :** 70% cabernet sauvignon,  
30% merlot

**Age des vignes :** 35 ans

### CULTURE / ELEVAGE

**Maîtrise des rendements :** Vendanges  
vertes sur les plus jeunes parcelles, effeuillage

**Vinification :** Chai de vinification  
en cuves inox thermorégulées

### PRODUCTION

**Densité de plantation :** 6 600 pieds/ha

**Volume :** 25 000 bouteilles



### CARACTERISTIQUES

Vin très élégant d'une belle couleur fuschia,  
finesse, fraîcheur et longueur

### ACCORDS METS ET VINS

**Viande :** volaille et grillades estivales

**Accompagnement :** pommes de terre  
sautées ou au four, à la crème et l'oignon,  
cèpes, pâtes, légumes, frites, la plupart  
des fines herbes révèlent les profondeurs  
cachées de notre vin

**Fromage :** mozzarella, emmental,  
fromages à pâte jeune, chèvres frais

**Dessert :** sorbets, salade de fruits,  
biscuits sablés, tartes aux fruits

### COMMERCIALISATION

**Vente directe :** 70% particuliers,  
cavistes et restaurateurs

**Exportation :** 30% de la production

**Le Rosé du Château La Tour de By est un rosé d'une jolie robe fuchsia, au nez élégant et voluptueux, porté par des parfums subtils d'agrumes et de fruits rouges. Sa bouche délicate, ronde, au drapé soyeux, distille une fraîcheur aromatique persistante que souligne une superbe vivacité. Ce vin de charme et de caractère, à l'élégance féminine, déploie ses caresses gourmandes pour une émotion et un plaisir complexes. Nos tables d'été et leurs mets estivaux pourront se parer sans dissonance du Rosé du Château La Tour de By.**