GRAND VIN DE BORDEAUX

Héritage Marc Pagès

La Tour de By

CUVEE D'EXCEPTION

FICHE D'IDENTITE **2002**

APPELLATION
Médoc A.O.C.

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 : 0,5 hectare
Sols : Graves à sous-sol d'alios
Cépages : 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot
Age des vignes : > 60 ans

CULTURE / ELEVAGE
Maîtrise des rendements : Vendanges vertes, effeuillage

Vinification : Chai de vinification en cuves bois
Elevage : 18 mois en barriques de chêne merrain neuf en totalité
Collage : Aux blancs d'œufs

PRODUCTION
Rendement : 43 hectolitres/ha
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Volume : 3000 bouteilles/an

COMMERCIALISATION
Vente directe : 90 % particuliers, cavistes et restaurateurs
Exportation : 10 % de la production

ACCORDS METS ET VINS
Viande : volaille ou gibier à plume, agneau, ragoûts, filet mignon de veau

Accompagnement : tartare d'aubergines, mousseline d'asperges, gratin dauphinois au foie gras accompagné de sauce aux cèpes qui révèlent les profondeurs cachées de notre vin

Fromage : Comté, Roquefort, Camembert, Mont d'Or et autres fromages goûteux

Dessert : framboises en bavarois, opéra et autres desserts au chocolat

CARACTERISTIQUES
Vin très élégant d'une belle couleur rubis, au bouquet intense, robuste en bouche et délicat

Héritage Marc Pagès, est une cuvée d'exception obtenue grâce à la sélection des plus anciennes parcelles de notre vignoble. Son long vieillissement en barrique lui confère une substance aromatique exacérbée empreinte de délicatesse, d'un corps exalté, d'un nez chatoyant et d'une persistance en bouche. Elaboré avec beaucoup de rigueur ce vin vieillit en barriques neuves durant près de vingt mois selon les traditions des plus Grands Crus Classés du Médoc. Soigné avec passion, ce vin peut aisément rivaliser avec les meilleurs de son Appellation.

Château La Tour de By - 33340 Bégadan - France - Tél.+33 (0)5 56 41 50 03 - Fax.+33 (0)5 56 41 36 10 - E-mail. info@la-tour-de-by.com
Visitez notre site : www.la-tour-de-by.com