

Magnum Médoc Château Beau Rivage de By 2020 150 cl

Cette cuvée présente une grande finesse, tout sur la légèreté, le nez est fruité sur des notes de fruits rouges de framboise et de groseille. On dist



Référence : 421621

Prix : 21.45 €

Descriptif :

Magnum Médoc Château Beau Rivage de By 2020 150 cl

Construit sur les ruines d'un moulin à blé en 1825, le phare de By devient la providence des pêcheurs et des marins qui naviguent sur l'estuaire, les nuits de brouillard. Le domaine est à 300 mètres de la Gironde, sur une terre située à 15 mètres au-dessus du niveau de l'eau. La vigne y est cultivée depuis plusieurs siècles...

Le Château de la Tour de By est une propriété familiale rachetée en 1965 de 5 générations par Monsieur Marc Pagès et qui est aujourd'hui dirigée par deux de ses petits fils, Monsieur Frédéric Le Clerc et Monsieur Benjamin Richer de Forges. Le vignoble de 110 hectares, s'étend sur une croupe graveleuse. L'âge moyen du vignoble est de 45 ans.

Actuellement le Château La Tour de By, vend 40 % de sa production à l'exportation, le reste en France aux particuliers, restaurateurs et cavistes.

notes de dégustation :

Cette cuvée présente une grande finesse, tout sur la légèreté, le nez est fruité sur des notes de fruits rouges de framboise et de groseille. On distingue une subtile note boisée que l'on retrouve aussi en bouche, avec un beau fruité, des tannins soyeux et souples, mêlée à beaucoup de rondeur et de gourmandise.

cépages : 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot, vignes de 30 ans, graves profondes à sous-sol d'aliôs, un sol pauvre et parfaitement drainé, densité de 8 000 pieds/ha, des vignes greffées en sélection massale (c'est-à-dire sans utilisation de clone). Labour de la vigne, pas d'engrais chimiques, compost naturel. vinification en cuves bois, longues fermentations et macérations (3 semaines), élevage pendant 12 mois en foudres de chêne. Collage traditionnel aux blancs d'oeufs avant mise en bouteilles.

accords: viandes légères, plats souples, viandes blanches, tomates farcies,

T°S: 14 -16°C

G:2024 - 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)