

MAGNUM MEDOC CHATEAU LA TOUR de BY 2015 150 CL

n distingue au nez des arômes de fruits noirs(cassis, myrtille, mûre) accompagnée d'une jolie note boisée. La structure en bouche est rugueuse, sur



Référence : 421603

Prix : 46.10 €

Descriptif :

MAGNUM MEDOC CHATEAU LA TOUR de BY 2015 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 et est idéalement situé entre l'océan atlantique et l'estuaire de la Gironde, qui jouent leur rôle de régulateur thermique et créent un microclimat propice à la culture de la vigne. L'âge moyen du vignoble est de 45 ans.

notes de dégustation:

On distingue au nez des arômes de fruits noirs(cassis, myrtille, mûre) accompagnée d'une jolie note boisée. La structure en bouche est rugueuse, sur le côté sèveux, qui doit se laisser attendre ou voir un grand carafage avant pour le consommer.

cépages : Cabernet Sauvignon (60%), le Merlot (35%) et le Petit Verdot (5%) issue des plus belles parcelles de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%) et Petit Verdot (5%), Un élevage de 12 mois en barriques de chêne français est effectué ensuite.

accords : terrine de gibiers, garbure, plats en sauce, plats relevés, canard,

T°S: 16 - 18°C à carafier absolument avant de le consommer 3 à 4 heures avant

G: 2030

.

[Lien vers la fiche du produit](#)