



CHÂTEAU LA TOUR DE BY

24,95\$

* Prix de détail suggéré

Médoc Château La Valière Cru Bourgeois 2015

\$	Frais de service	3,35\$
	Code produit	14599296
\$	Prix licencié	21.95\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
🏷️	Appellation	Médoc
🌟	Qualité	Cru bourgeois
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 60 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 40 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Près de la Gironde en Bordeaux, le vignoble du Château de la Tour de By s'est hissé au niveau de Cru Bourgeois exceptionnel en 2003, à partir de plus de 100 hectares plantés de cépages nobles. Propriété de la famille Pagès depuis 1965, balayé de soleil et par un climat tempéré, le Château mélange des processus de vinification traditionnels et modernes, pour produire quelques-uns des meilleurs crus du Médoc.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur rouge profonde aux reflets grenats présente un bouquet traditionnel bordelais de cassis accompagné par des arômes soigneusement grillés. La bouche, ample et ronde, se prolonge sur une finale aux tanins souples et soyeux. Un véritable plaisir!!!
Accords avec bavette à la bordelaise, légumes grillés et magret de canard.

NOTES SUR LE PRODUIT

Idéalement situé sur deux croupes de graves bien exposés entre l'estuaire de la Gironde et l'Océan Atlantique, le terroir bénéficie d'un microclimat idéal qui permet aux cépages nobles que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot d'exprimer toutes leurs qualités. Le travail des sols est traditionnel, rejetant systématiquement l'utilisation des engrais chimiques et utilisons exclusivement du compost naturel.

ÉLABORATION DU PRODUIT

CHRISTOPHE JALBY
Vinification traditionnelle au Médoc, se caractérise par de longues fermentations (3 semaines) en cuves en bois.
Montréal & Laurentides & Outaouais

KATHERINE RAYMOND

(514) 516-8002
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON

(514) 906-2043
Québec

MARIO DEMERS

(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY

(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL

(514) 885-3447
Laval & Lanaudière & Mauricie

LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680



semaines) avant un élevage pendant 12 mois en barriques et en foudres de chêne.



- 91 Points -
Wine Enthusiast

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie