



# CHÂTEAU LA TOUR DE BY

Médoc Beau Rivage de By  
2020

**24,00\$**

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                                     |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 3,60\$                              |
|    | Code produit             | 15205181                            |
| \$ | Prix licencié            | 21.00\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
| 📅  | Statut                   | Disponible                          |
| 📦  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
| 🇫🇷 | Pays                     | France                              |
| 🏷️ | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍  | Région                   | Bordeaux                            |
| 🏷️ | Appellation              | Médoc                               |
| 🏷️ | Qualité                  | Ne s'applique pas                   |
| 🍇  | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 60 %             |
| 🍇  | Cépage(s)                | Merlot 40 %                         |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 13%                                 |
| 🍷  | 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

Robe très élégante d'une belle couleur rubis. Le nez est délicat et fin, déjà très expressif avec ses arômes de framboises et groseilles et un boisé très bien fondu. En bouche, l'attaque est soyeuse avec un milieu rond et gourmand aux notes de cerises. La finale est marquée par des notes empyreumatiques qui lui confèrent une belle longueur.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Sols de graves profondes à sous-sol d'alias. Ce sol pauvre et parfaitement drainé exige souffrance et efforts de la vigne pour créer des arômes rares. Vinification Médocaine, se distinguant par de longues fermentations et macérations (3 semaines) avant un élevage traditionnel pendant 10 mois. Collage traditionnel aux blancs d'œufs avant la mise en bouteilles.

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

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Monterégie & 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

