

# BEAU RIVAGE DE BY 2018 ROUGE

CHÂTEAU LA TOUR DE BY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Vin à l'équilibre remarquable, entre rondeur et gourmandise.

- Cabernet Sauvignon 60%
- Merlot 40%

## Accords mets et vins

Ce vin s'appréciera avec une viande rouge, un rôti de dinde ou encore des champignons farcis.

## Détails

**Effervescent** : non  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Conventionnelle  
**Primeur** : non  
**Bio** : non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Cabernet Sauvignon  
**Région** : Bordeaux  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Médoc  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2018  
**Domaine** : Château Tour de By

## Caractéristiques

**Cépage** : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Traditionnelle  
**Vinification** : Vinification médocaine (3 mois de fermentation et de macération)  
**Elevage** : Traditionnel pendant 10 mois, collage traditionnel aux blanc d'œufs avant la mise en bouteille

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis  
**Nez** : Délicat, très expressifs, sur la framboise, la groseille et le boisé  
**Bouche** : Rond et gourmand sur la cerise  
**Température de service** : 16° à 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le château La Tour de By est une propriété familiale de 94 hectares, dont l'âge moyen du vignoble approche les 45 ans. Complanté exclusivement de cépages nobles (60% cabernet-sauvignon, 35% merlot, 5% petit verdot), sa densité est de 5 500 à 10 000 pieds/ha. Vendanges mécaniques, thermorégulation, durée de cuvaison : 3 à 5 semaines, élevage en barriques de chêne merrain (neuves à 30%) et séjour d'environ 16 mois dans le chai de vieillissement, à moitié enterré et parfaitement climatisé. Depuis les années 1980, l'exploitation a donné la priorité aux méthodes écologiques et la gestion de maladies et parasites, afin de réduire au maximum l'utilisation de produits chimiques en jouant sur les interactions complexes entre organismes nuisibles et utiles.

