

CHÂTEAU *La Tour de By*



MILLESIME
2022



APPELLATION & CLASSIFICATION

Médoc A.O.C.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

LES HOMMES

Propriétaires : Frédéric Le Clerc & Benjamin Richer de Forges

Oenologue : Antoine Médeville

TERROIR

Superficie : 75 hectares, Age moyen du vignoble : 40 ans

Sol : Graves à sous-sol d'alias

Idéalement situé sur deux croupes de graves bien exposés entre l'estuaire de la Gironde et l'océan Atlantique, notre terroir bénéficie d'un microclimat idéal qui permet aux cépages nobles Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot d'exprimer toutes leurs qualités.

ASSEMBLAGE

60% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit-Verdot

CULTURE

Le travail des sols est traditionnel, nous rejetons l'utilisation des engrais chimiques et utilisons exclusivement du compost naturel. **A partir du millésime 2015 La Tour de By a obtenu le Label HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE de niveau 3 (HVE3).**

VINIFICATION / ELEVAGE

Dans le chai de vinification datant de 1910, nous utilisons des cuves bois et inox pourvues de thermorégulation automatisée permettant une cuvaison de 3 à 5 semaines pendant la fermentation alcoolique.

Durant 12 mois, le vin vieillit ensuite au sein de notre chai d'élevage, à moitié enterré et parfaitement climatisé, dans des barriques de chênes merrain, renouvelées d'un quart chaque année.

PRODUCTION

Rendement : 52 hectolitres/ha

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Volume : 37500 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION

A la robe pourpre intense, ce vin dégage un nez complexe où les arômes de fruits noirs se mêlent aux senteurs florales. La bouche est puissante droite précise avec une trame tannique serrée et savoureuse.

DEGRÉ

14,5 % vol.

