



MILLESIME
2018



En 1982, Marc Pagès et son ami Emile Peynaud décident d'élaborer une Cuvée d'Exception pour exprimer la quintessence des vignes du Château La Tour de By. En hommage à Marc Pagès, cette Cuvée Rare est renommée « Héritage Marc Pagès ».

APPELLATION ET CLASSIFICATION

Médoc A.O.C.

Cuvée d'exception

LES HOMMES

Propriétaires : Frédéric Le Clerc & Benjamin Richer De Forges

Oenologue : Éric Boissenot

TERROIR

Superficie : 1 hectare

Sol : Graves girondines à sous-sol d'alias.

Constitué de graves profondes regardant la rivière, ce sol pauvre et parfaitement drainé exige souffrance et efforts de la vigne pour créer des arômes rares.

ASSEMBLAGE

80% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot

Age moyen du vignoble : 60 ans

CULTURE

Le travail des sols est traditionnel, nous rejetons systématiquement l'utilisation des engrais chimiques et utilisons exclusivement du compost naturel.

VINIFICATION / ELEVAGE

Nous pratiquons une vinification en cuves bois, se distinguant par de longues fermentations et macérations avant un élevage pendant 18 mois en barriques de chênes Français, la moitié neuve et la moitié de 1 vin.

PRODUCTION

Rendement : 35 hectolitres/ha

Densité : 8000 pieds/ha

Production : la production est adaptée à la qualité de chaque millésime.

NOTES DE DEGUSTATION

Une grande profondeur et intensité, un Médoc concentré parfaitement aromatique, avec un énorme potentiel de garde. Ce vin peut être comparé aux meilleurs Grands Crus Classés du Médoc.

