

CHÂTEAU BEAU RIVAGE DE By

MILLESIME
2016



APPELLATION

Médoc A.O.C.



LES HOMMES

Propriétaires : Frédéric Le Clerc & Benjamin Richer De Forges

Oenologue : Éric Boissenot

TERROIR

Superficie : 7,5 hectares

Sol : Graves profondes à sous-sol d'aliols.

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

60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot

Age moyen du vignoble : 35 ans

CULTURE

Nos vignes sont très denses et greffées en sélection massale (c'est-à-dire sans utilisation de clone). Le travail des sols est traditionnel, nous rejetons systématiquement l'utilisation des engrais chimiques et utilisons exclusivement du compost naturel. **A partir du millésime 2015 l'ensemble du domaine de La Tour de By a obtenu le Label HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE de niveau 3 (HVE3).**

VINIFICATION / ELEVAGE

Nous pratiquons une vinification Médocaine, se distinguant par de longues fermentations et macérations (3 semaines) avant un élevage traditionnel pendant 10 mois. Nous effectuons un collage traditionnel aux blancs d'œufs avant la mise en bouteilles.

PRODUCTION

Rendement : 48 hectolitres/ha

Densité : 6 600 pieds/ha

Production : 4000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

Notre vin présente une 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. C'est un vin à l'équilibre remarquable.



DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,5 % Vol.