



GRAND VIN DE BORDEAUX

Les Tourterelles de La Tour de By

APPELLATION M E D O C C O N T R O L E E

FICHE D'IDENTITE



APPELLATION

Médoc A.O.C.

LES HOMMES

Propriétaire : Marc Pagès et ses enfants

Oenologues : Jacques & Éric Boissenot

TERROIR

Sols : Graves à sous-sol d'alias

Cépages : 60% cabernet sauvignon,
40% merlot

Age des vignes : 35 ans

CULTURE / ELEVAGE

Maîtrise des rendements : Vendanges
vertes sur les plus jeunes parcelles, effeuillage

Vinification : Chai de vinification
en cuves bois

Elevage : 2 mois

Collage : Aux blancs d'œufs

PRODUCTION

Rendement : 48 hectolitres/ha

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha



CARACTERISTIQUES

Vin à l'élégance subtile, fin, racé,
équilibré

ACCORDS METS ET VINS

Viande : entrecôte, steaks dans l'onglet
ou dans l'araignée avec une fondue
d'échalottes

Accompagnement : crudités, céleri
rémoulade, pommes de terre
sautées, jardinière de légumes,
purée de carottes

Fromage : cantal Salers, Saint-
Nectaire, bleu d'Auvergne

Dessert : Paris-Brest, tarte
Tropézienne, religieuses au chocolat
et tout dessert chocolaté

COMMERCIALISATION

Vente directe : 70% particuliers,
cavistes et restaurateurs

Exportation : 30% de la production

Les Tourterelles de La Tour de By sont produites et vinifiées dans les chais du Château LA TOUR DE BY. Elles sont issues d'un assemblage des cuves les plus fruitées et prêtes à boire. Les parcelles sont situées au nord de Pauillac, au cœur de l'Appellation renommée du Médoc. La qualité et la typicité d'un terroir exceptionnel, mis en valeur par un assemblage harmonieux (Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%) permet d'exprimer un bouquet digne des plus grands vins du Médoc.

Comme tous les grands vins de Bordeaux, le vin des Tourterelles de La Tour de By devra être ouvert une heure avant le repas et servi chambré entre 16° et 18°.