



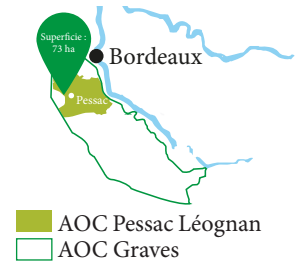
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT MILLÉSIME 2022



770 années d'histoire viticole. Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIIIe siècle par Bertrand de Goth. Archevêque à Bordeaux, il deviendra Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres depuis 1252.



APPELLATION



DENSITÉ

7 700 pieds /ha

AGE DES VIGNES

28 ans

NATURE DU SOL

Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien.

ENCÉPAGEMENT



- 51% Merlot
- 45% Cab. Sauv.
- 2% Cab. Franc
- 2% Petit Verdot

CLIMAT

- ❄ Hiver : doux et humide
- 🌸 Printemps : chaud et sec (malgré un épisode de gel précoce)
- ☀ Été : sec et solaire

**VENDANGES DU
7 AU 27 SEPTEMBRE**

RENDEMENT

35 hl/ha

MISE EN BOUTEILLE

Été 2024

OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland
Julien Viaud

ASSEMBLAGE



- 60% Merlot
- 40% Cab. Sauv.

SINGULARITÉS VITICOLES

- Complémentarité des terroirs : merlot sur argiles à l'est et cabernet sur graves à l'ouest
- Protection de l'environnement et de la vie des sols via le pâturage hivernal et les labours en traction animale
- Leader en viticulture de précision
- Démarche d'innovation continue

SINGULARITÉS VINICOLES

- Tri drastique des baies
- Fermentation en levures indigènes sélectionnées
- Travail de précision : diversité des contenants afin de sublimer chaque lot
- Sélection des futs en tenant compte des caractéristiques de chaque millésime

Un vignoble urbain soucieux de son écosystème

