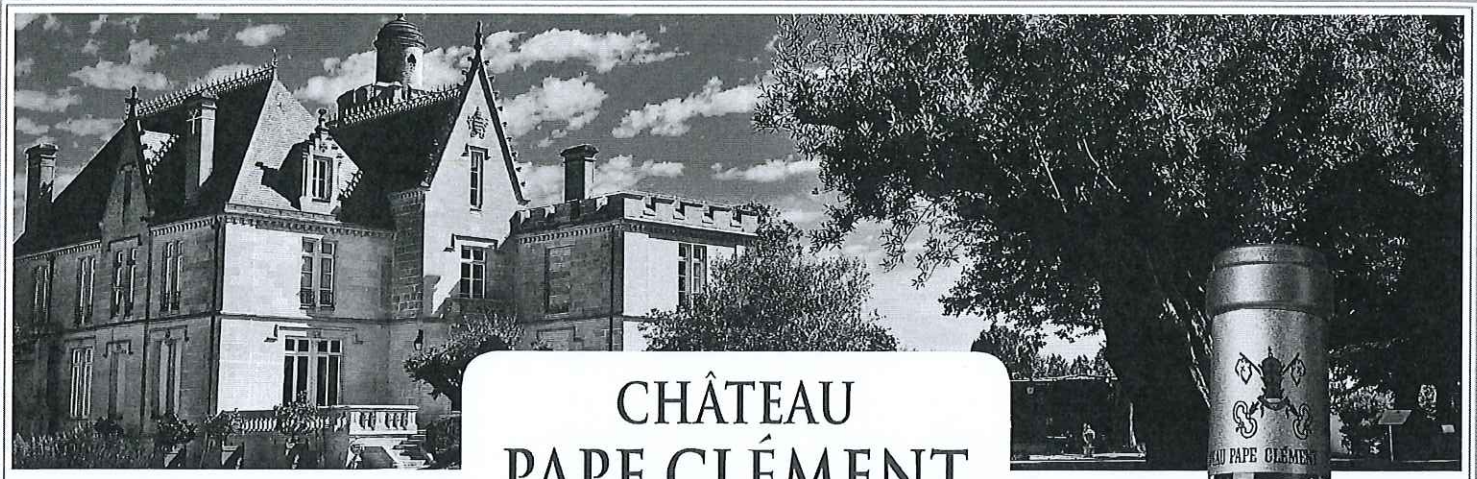
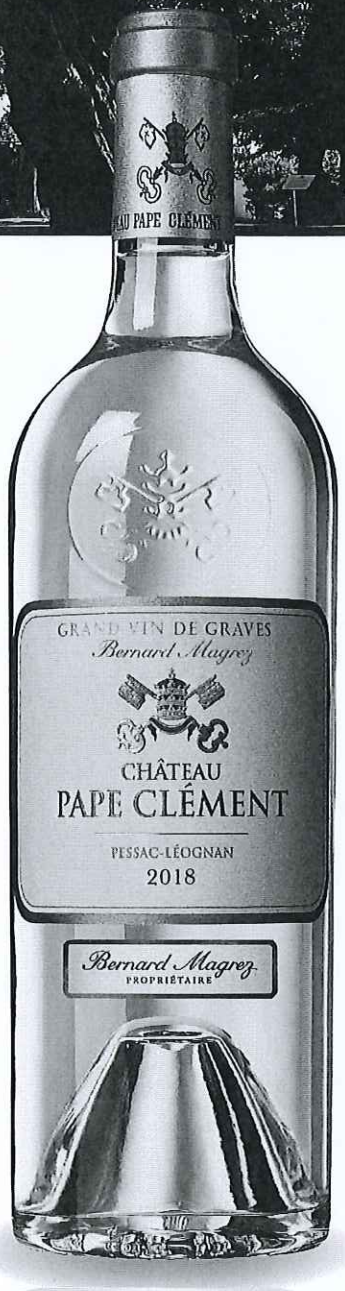


CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Premières vendanges en 1252

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, cadet d'une noble famille de la région de Bordeaux. Archevêque à Bordeaux, Bertrand de Goth est devenu Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Le vignoble a ensuite appartenu à l'Archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution Française. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant 7 siècles.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Pessac- Léognan

Lieu : Pessac

Superficie : 19 hectares

Encépagement :
58% Sauvignon Blanc 36% Sémillon,
4% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

Age des vignes : 22 ans

Densité de plantation : 7 500 pieds par hectare

Nature du sol : Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien, argiles affleurantes

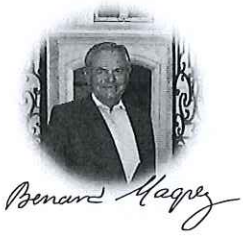
Mode de conduite du vignoble :
- Gestion micro parcellaire
- Enherbement maitrisé, travail des cavaillons par labour en traction animale
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage
- Vendanges manuelles en 2 tries
- Labels Terra Vitis, HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3) et certification SME

Vinification :
- Remplissage du pressoir pneumatique entièrement manuel
- Pressurage en grains entiers avec montée en pression très lente sous atmosphère inerte pour la protection des arômes
- Ecoulage par gravité des jus du pressoir en barriques
- Débourbage et vinification en barriques et foudres de chêne français
- 15% du vin vinifié dans des cuves ovoïdes en ciment de nouvelle génération
- Elevage sur lies fines et bâtonnages réguliers
- Elevage de 14 mois

Mise en bouteille : Décembre 2019

Date de vendanges : du 31 Août au 18 Septembre

Oenologue conseil : Michel Rolland

ASSEMBLAGE 2018

57% Sauvignon blanc,
39% Sémillon
4% Muscadelle