



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIII^e 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 : 7,5 hectares

Encépagement :

46% Sauvignon Blanc, 48% Sémillon, 5% Sauvignon Gris, 1% Muscadelle

Age des vignes : 28 ans

Densité de plantation : 7 200 pieds par hectare (en moyenne)

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 maîtrisé, travail des cavallons par labour à cheval et à boeufs
- Lutte intégrée durable
- Echardage, effeuillage et vendanges en verts.
- Vendanges manuelles en 2 tries du 8 au 23 septembre 2014

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
- Débourbages et vinification en barriques de chêne français
- Elevage sur lies fines et bâtonnages
- 15% du vin vinifié dans une cuve ovoïde en ciment de nouvelle génération et élevé pendant 18 mois

Rendements moyens : 28 hl par hectare

Mise en bouteille : Avril 2016

Date de vendanges :

Du 8 au 23 septembre 2014

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2014

50% Sémillon
40% Sauvignon Blanc
10% Sauvignon Gris