

Château Climens

1^{ER} CRU • BARSAC
GRAND VIN DE SAUTERNES

LILIUM 2023

GRAND VIN BLANC SEC

Le millésime 2023 est le deuxième millésime de ce grand vin blanc sec. Notre intention était d'exprimer à nouveau la force du terroir calcaire propre à Climens et la richesse aromatique du cépage Sémillon, dans cette quête incessante de pureté qui caractérise le « Seigneur de Barsac ».

L'utilisation de Wineglobes, contenants en verre, associée à un travail précis de sélection de jus au pressurage, a permis d'atteindre cet objectif, et de donner à ce vin une texture soyeuse et riche, pleine d'élégance.

Lilium candidum, nom latin du Lis blanc ou Lys de la Madone. D'après la mythologie grecque, quelques gouttes de lait tombèrent des seins d'Héra, épouse de Zeus, et se répandirent dans le ciel et sur terre. Dans le ciel naquit la voie lactée et sur terre naquit le lys. Provenant du lait d'une déesse, le lys revêt dès son origine un caractère noble et majestueux. Ses fleurs transmettent pureté et noblesse d'âme. Elles sont devenues, dès Saint Louis, le symbole des rois de France. Le nom de cette fleur blanche, expression de pureté et de noblesse, nous est apparu assez naturel pour ce grand vin blanc sec de Château Climens, conçu quelques années après Asphodèle, du nom d'un lys des champs.



Origine : Terroir historique de Climens.

Cépage : 100% sémillon

Superficie : 14 hectares

Rendement : 27 hl/ha

Âge moyen des vignes : 30 ans

Appellation : Bordeaux Blanc sec

Certifications : bio & biodynamique : AB – DEMETER

Vendanges manuelles du 22 au 31 août 2023 (10 jours)

Pressurage : Sans éraflage

Vinification : Après débouillage à froid en cuve inox, fermentation en levures indigènes à basse température. Elevage en Wineglobe (220 L) pendant 8 mois avant collage à la bentonite et filtration sur Kieselguhr (terre de diatomées).

Alcool : 12.5 % vol.

Sucres résiduels : 4.2 g/l

Acidité totale : 2,70 g/l H₂SO₄

PH : 3,5

Production : 10 000 bouteilles

Mise en bouteille mai 2024