



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

MILLÉSIME 2024

-  Hiver : froid et très arrosé
-  Printemps : frais et humide
-  Été : chaud et sec
-  Vendanges du 5 au 20 sept.

APPELLATION
AOC Pessac-Léognan

SUPERFICIE
6 ha

ENCÉPAGEMENT

51% Sauv. Blanc
42% Sémillon
7% Sauv. Gris



NATURE DU SOL
Nappe de graves argileuses
pyrénéennes

DENSITÉ
7 700 pieds/ha

AGE DES VIGNES
24 ans

RENDEMENT
37 hl/ha

ASSEMBLAGE



- 50% Sauv. Blanc
- 43% Sémillon
- 7% Sauv. Gris

ÉLEVAGE

-  50% en barriques
(dont 1/3 de bois neuf)
-  40% en foudres
-  10% en contenants divers
(grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE
Décembre 2025

DÉGUSTATION

-  Robe jaune pâle, d'une belle brillance,
avec des reflets argentés.
-  Notes d'agrumes, de fruits blancs et
de fruits exotiques. Arômes de craie et
d'épices fines
-  Bouche énergique, avec beaucoup de
minéralité, d'onctuosité ainsi qu'une
pointe de salinité rafraîchissante.

NOS ENGAGEMENTS

