



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

MILLÉSIME 2024

- Hiver : froid et très arrosé
- Printemps : frais et humide
- Été : chaud et sec
- Vendanges du 23 sept. au 11 oct.

APPELLATION
AOC Pessac-Léognan

SUPERFICIE
64 ha

ENCÉPAGEMENT

53% Merlot
44% Cab. Sauv.
2% Petit Verdot
1% Cab. Franc



NATURE DU SOL
Nappe de graves argileuses
pyrénéennes

DENSITÉ
8 000 pieds/ha

AGE DES VIGNES
29 ans



RENDEMENT
42 hl/ha

ASSEMBLAGE



53% Cab. Sauv.
45% Merlot
1% Cab. Franc
1% Petit Verdot

ÉLEVAGE



70% en barriques
(dont 2/3 de bois neuf)



15% en foudres



15% en contenants divers
(grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE
Été 2026

DÉGUSTATION



Robe violine, d'une belle profondeur
et brillance.



Beaucoup d'éclat au nez, avec des notes
de fruits rouges intenses et complexes.



Bouche savoureuse, élégante avec des
discrètes notes épicées et fumées.

NOS ENGAGEMENTS

