



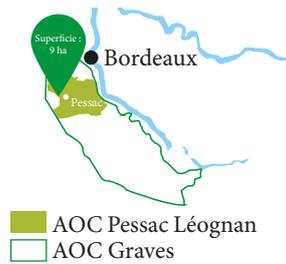
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT MILLÉSIME 2023



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. Archevêque à Bordeaux, il deviendra Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres depuis 1252.



APPELLATION



DENSITÉ

7 700 pieds /ha

AGE DES VIGNES

23 ans

NATURE DU SOL

Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien.

ENCÉPAGEMENT



- 68% Sauv. Blanc
- 27% Sémillon
- 4% Sauv. Gris
- 1% Muscadelle

CLIMAT

- ❄ Hiver : froid et arrosé
- 🌸 Printemps : doux et humide
- ☀ Été : chaud, sec et ponctué d'épisodes caniculaires

VENDANGES DU 23 AOÛT AU 7 SEPT.

RENDEMENT

48 hl/ha

MISE EN BOUTEILLE

Été 2024

OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland
Julien Viaud

ASSEMBLAGE



- 60% Sauv. Blanc
- 35% Sémillon
- 4% Sauv. Gris
- 1% Muscadelle

SINGULARITÉS VITICOLES

- Forte proportion d'argiles dans les sols et encépagement conséquent en Sémillon
- Protection de l'environnement et de la vie des sols via le pâturage hivernal et les labours en traction animale
- Leader en viticulture de précision
- Démarche d'innovation continue

SINGULARITÉS VINICOLES

- Récolte progressive, en plusieurs tries successives, pour garantir la maturité optimale des raisins
- Pressurage séquentiel pour ne conserver que les jus les plus équilibrés
- Ajustement des choix techniques au cépage et à l'origine des raisins
- Assemblage laissant une part belle au Sémillon, signature du Château Pape Clément blanc
- Diversité des contenants pour une meilleure valorisation du potentiel de nos raisins



Un vignoble urbain soucieux de son écosystème