





CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

MILLÉSIME 2025

-  Hiver : doux et sec
-  Printemps : tendance chaude et sèche avec quelques averses orageuses salvatrices
-  Été : particulièrement chaud
-  Vendanges du 20 au 25 août

APPELLATION
AOC Pessac-Léognan

SUPERFICIE
4,6 ha

ENCÉPAGEMENT

49% Sémillon ■
43% Sauv. Blanc ■
8% Sauv. Gris ■



NATURE DU SOL
Nappe de graves argileuses pyrénéennes

DENSITÉ
7 700 pieds/ha

AGE DES VIGNES
20 ans

SINGULARITÉS VITICOLES

- Enchaînement éclair du cycle végétatif positionnant le millésime 2025 parmi les plus précoces.
- Forte proportion d'argile permettant à la vigne d'être résiliente face au déficit de précipitation.
- Contrainte hybride marquée limitant le chargement en sucre et assurant le maintien des équilibres.
- Encépagement conséquent en Sémillon, conférant à notre assemblage un volume en bouche pouvant faire défaut sur ce millésime.



RENDEMENT
18 hl/ha

ASSEMBLAGE



■ 56% Sauv. Blanc
■ 30% Sémillon
■ 14% Sauv. Gris

ÉLEVAGE



65% en barriques
(dont 1/3 de bois neuf)



16% en foudres



21% en contenants divers
(grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE
Décembre 2025

DÉGUSTATION



Robe jaune pâle, d'une belle brillance, avec des reflets argentés.



Très expressif, mêlant agrumes frais (citron, pamplemousse), fruits exotiques et de délicates notes florales.



Bouche énergique, avec beaucoup de minéralité, d'onctuosité ainsi qu'une pointe de salinité rafraîchissante.

NOS ENGAGEMENTS



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.