



<https://bernard-magrez.com>



# MILLÉSIME 2021

## APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

### HISTOIRE

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIII<sup>e</sup> 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 pendant 7 siècles.

### RÉGION DE PRODUCTION



### DENSITÉ DE PLANTATION

7 500 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



### VENDANGES :

Du 8 au 23 Septembre 2021

### OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

### MISE EN BOUTEILLE :

Décembre 2022

### SAISONNALITÉ



- ☼ Hiver : Chaud et humide
- ☀ Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- ☀ Été : Frais et humide

### ASSEMBLAGE 2021



- 70% Sauvignon Blanc
- 30% Sémillon



### MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Gestion micro-parcellaire.
- Enherbement maîtrisé, travail des cavallons par labours en traction animale.
- Lutte raisonnée durable.
- Echardage, effeuillage.
- Vendanges manuelles en 2 tries.



### VINIFICATION

- Premier tri à la vigne.
- Remplissage du pressoir pneumatique entièrement manuel.
- Pressurage en grains entiers avec montée en pression très lente sous atmosphère inerte pour la protection des arômes.
- Ecoulage par gravité des jus du pressoir en barriques.
- Débourage et vinification en barriques et foudres de chêne français.
- Elevage sur lies fines et bâtonnages réguliers.



*Bernard Magrez*

