



**CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT**
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Le Château Pape Clément est un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIII^e siècle par Bertrand de Goth, cadet d'une noble famille de la région de Bordeaux. Archevêque à Bordeaux, Bertrand de Goth est devenu Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Le vignoble a ensuite appartenu à l'Archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution Française. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant 7 siècles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Pessac Léognan

Lieu : Pessac

Superficie : 54,27 hectares

Encépagement : 52% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Age des vignes : 27 ans

Densité de plantation : 7 700 pieds par hectare

Nature du sol : Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien

Mode de conduite des vignes :

- Gestion micro-parcellaire, enherbement maîtrisé, travail mécanique des cavaillons par labours
- Lutte intégrée, gestion des équilibres de vigueur
- Ebourgeonnage, échardages et vendanges en vert
- Vendanges manuelles en petites cagettes
- Travail du sol par traction animale
- Mise en place de haies champêtres le long du vignoble

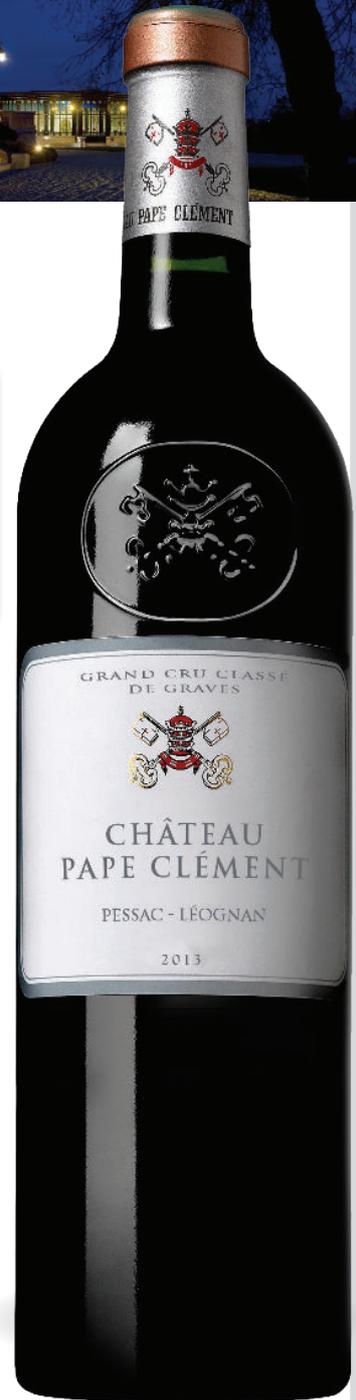
Vinification :

- Premier tri à la vigne récolte intégrale en cagettes
- Egrainage manuel grain par grain et tri sur table
- Mise en cuve bois de 30 à 70 hl par gravité
- Macération pré fermentaire à basse température 8°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : de 30 à 40 jours
- Ecoulage direct en barriques de chêne français par gravité - FML en barrique
- Elevage de 18 mois en barrique

Rendements moyens : 33 hl par hectare

Mise en bouteille : Juin 2015

Date de vendanges : du 30 septembre 2013 au 17 octobre 2013



ASSEMBLAGE 2013

40% Merlot
55% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc