



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Premières vendanges en 1252

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIIIe 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 : 50 hectares

Encépagement :

50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Age des vignes : 30 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 du vignoble :

- Gestion micro-parcellaire
- Enherbement maîtrisé, travail des cavallions par labours à cheval et à boeufs
- Lutte intégrée, gestion des équilibres de vigueur
- Ebourgeonnages, échardages et vendanges en vert
- Vendanges manuelles en petites cagettes
- Label Terra Vitis et HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)



ASSEMBLAGE 2015

56% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
4% Cabernet Franc

Rendements moyens : 40 hl par hectare

Mise en bouteille : mai 2017

Date de vendanges :
du 25 septembre au 15 octobre 2015

Oenologue conseil : Michel Rolland



Bernard Magrez