



**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 : 7,85 hectares

Encépagement : 46% Sauvignon blanc, 48% Sémillon, 5% Sauvignon Gris, 1% Muscadelle

Age des vignes : 27 ans

Densité de plantation : 7 200 pieds par hectare (en moyenne)

Nature du sol : nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien, argiles affleurantes

Mode de conduite des vignes :

-Gestion micro parcellaire, enherbement maîtrisé, travail des cavaillons par labour à cheval et à boeufs

-Lutte intégrée durable

-Echardage, effeuillage et vendanges en verts.

-Vendanges manuelles par quatre tries successives du 23/09/2013 au 03/10/2013

Vinification :

-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.

-Débourbages et vinification en barriques de chêne français.

-Elevage sur lies fines et bâtonnages

-15% du vin vinifié dans une cuve ovoïde en ciment de nouvelle génération et élevé pendant 18 mois

Rendements moyens : 28 hl par hectare

Mise en bouteille : Mars 2015

Date de vendanges : 23/09/2013 au 03/10/2013



ASSEMBLAGE 2013

44% Sauvignon Blanc
16% Sauvignon Gris
37% Sémillon
3% Muscadelle