



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

MILLÉSIME 2024

- Hiver : froid et très arrosé
- Printemps : frais et humide
- Été : chaud et sec
- Vendanges du 23 sept. au 11 oct.

RENDEMENT
42 hl/ha

ASSEMBLAGE



- 53% Cab. Sauv.
- 45% Merlot
- 1% Cab. Franc
- 1% Petit Verdot

APPELLATION
AOC Pessac-Léognan

SUPERFICIE
64 ha

ENCÉPAGEMENT

- 53% Merlot
- 44% Cab. Sauv.
- 2% Petit Verdot
- 1% Cab. Franc



ÉLEVAGE

- 70% en barriques (dont 2/3 de bois neuf)
- 15% en foudres
- 15% en contenants divers (grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE
Été 2026

NATURE DU SOL
Nappe de graves argileuses pyrénéennes

DENSITÉ
8 000 pieds/ha

AGE DES VIGNES
29 ans

DÉGUSTATION

- Robe violine, d'une belle profondeur et brillance.
- Beaucoup d'éclat au nez, avec des notes de fruits rouges intenses et complexes.
- Bouche savoureuse, élégante avec des discrètes notes épicées et fumées.

NOS ENGAGEMENTS

