

<https://bernardmagrez.com>



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

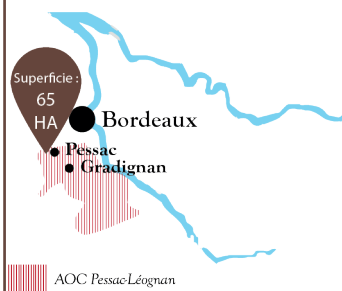
MILLÉSIME 2021

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^e 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

7 700 pieds / ha

AGE DES VIGNES

28 ans

NATURE DU SOL

Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du pliocène et du quaternaire ancien.

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Du 28 Sept. au 14 Oct. 2021

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Printemps 2023

SAISONNALITÉ



❄ Hiver : Chaud et humide

🌸 Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel

☀ Été : Frais et humide

ASSEMBLAGE 2021



54% Merlot

45% Cabernet Sauvignon

1% Petit Verdot



MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Gestion micro-parcellaire.
- Enherbement maîtrisé, travail des cavallons par labours en traction animale.
- Lutte raisonnée, gestion des équilibres de vigueur.
- Ebourgeonnages, échardages et vendanges en vert.
- Vendanges manuelles en petites cagettes.



VINIFICATION

- Premier tri à la vigne.
- Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies.
- Mise en cuves bois et en cuves inox de 25 à 70 hl par gravité.
- Macération pré-fermentaire à basse température 8°C.
- Durée de macération de 28 jours.
- Ecoulage direct en barriques et en cuves.
- Fermentation Malolactique et élevage en barriques d'un vin (3/4) et en cuves (1/4) pour favoriser l'expression du fruit.



Bernard Magrez

