



https://bernard-magrez.com



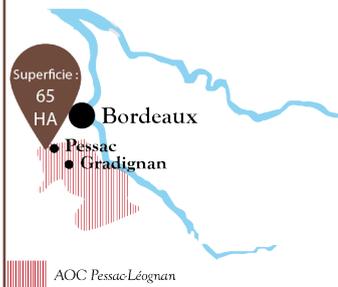
MILLÉSIME 2021

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

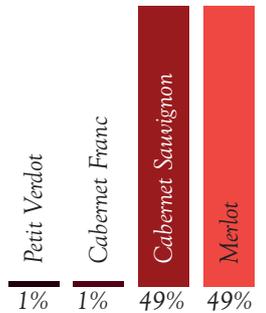
AGE DES VIGNES

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 :

Été 2023

SAISONNALITÉ



- ❄ **Hiver** : Chaud et humide
- 🌸 **Printemps** : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- ☀ **Été** : Frais et humide

ASSEMBLAGE 2021



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



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 caquettes.



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.
- Pigeages entièrement manuels.
- Durée de macération de 28 jours.
- Ecoulage direct en barriques et foudres de chêne français.
- Fermentation Malolactique en barriques (2/3 neuves et 1/3 d'un vin).
- Elevage de 18 mois en barriques (90%) et foudres (10%) de chêne français.



Bernard Magrez

