



https://bernard-magrez



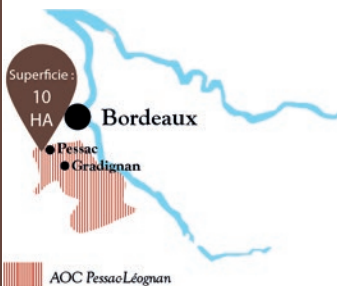
MILLÉSIME 2021

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

7 500 pieds /ha

AGE DES VIGNES

23 ans

NATURE DU SOL

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

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Du 8 au 23 Septembre 2021

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Décembre 2022

SAISONNALITÉ



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

ASSEMBLAGE 2021



- 70% Sauvignon Blanc
- 30% Sémillon



MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Gestion micro-parcellaire.
- Enherbement maîtrisé, travail des cavallons par labours en traction animale.
- Lutte raisonnée durable.
- Echardage, effeuillage.
- Vendanges manuelles en 2 tries.



VINIFICATION

- Premier tri à la vigne.
- 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.
- Débourage et vinification en barriques et foudres de chêne français.
- Elevage sur lies fines et bâtonnages réguliers.



Bernard Magrez

