

# CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

CRU CLASSÉ DE GRAVES



PESSAC-LÉOGNAN

Propriétaire : Bernard Magrez



Peu de grands vins peuvent se prévaloir de sept siècles d'histoire et d'être nés de la passion d'un pape. Clément V, élu sous Philippe Le Bel en 1305, fut propriétaire du Château Pape Clément à qui il donna son nom.

Son propriétaire poursuit son œuvre et crée une première en Bordelais en égrenant à la main la totalité de la récolte. Dans un souci d'excellence, les grains sont acheminés par gravité dans des cuves bois de petites capacités, adaptées à la superficie de chaque parcelle, où ils seront vinifiés dans le plus grand respect.

Conciliant richesse des traditions et techniques de pointe, les vins de Château Pape Clément s'élaborent sous le signe de la plus haute exigence.

À la vigne, tout est mis en œuvre pour que la nature exprime sans entrave ce qu'elle a de meilleur. Les désherbages ont été supprimés au profit des travaux de sol pour mener une lutte respectueuse de l'environnement.

Surface	60 ha
Production	Rouge : 110 000 bouteilles - Blanc : 10 000 bouteilles
Géologie	Nappe de graves argileuses pyrénéennes datant de la fin du Pliocène et du Quaternaire ancien
Cépages	Rouge : 49 % Merlot, 46 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot Blanc : 45 % Sauvignon, 45 % Sémillon, 5 % Muscadelle, 5 % Sauvignon gris
Élevage	Rouge : 18 mois - Blanc : 12 à 14 mois - Barriques neuves : 70 %
Second vin	Clémentin

Directeur d'exploitation : Nicolas Contiero

Château Pape Clément 216 avenue du Docteur Nancel Pénard - 33600 Pessac

GPS : Latitude : 44.80638 - Longitude : - 0.647112

Tél. + 33 (0)5 57 26 38 38 - Fax + 33 (0)5 57 26 38 39

n.contiero@pape-clement.com - [www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)