

# Le Clémentin de Pape Clément

2de wijn Ch. Pape Clément



---

## PESSAC-LEOGNAN

---

**Millésime** 2014

**Domein:** Château Pape Clément

Château Pape Clément is één van de oudste *Grands Crus* van Bordeaux. De wijngaarden werden in de XIIIde eeuw door Bertrand de Goth aangeplant, de jongste telg van een adellijke familie uit de regio. In 1305 werd de aartsbisschop Bertrand de Goth tot Paus gekozen, onder de naam Clément V. Het kasteel dankt aan hem zijn naam en behoorde hem ook tot de Franse Révolutie toe. Het domein mag trots zijn op het feit dat ze al 7 eeuwen lang wijn produceert op dezelfde bodem!

**Oppervlakte:** 50 ha

**Druivensoorten:** 70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

**Bodem:** grind, klei

**Dichtheid van de  
beplanting:** 7 700/ha

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 30 jaar

**Vinificatie:**

Eerste selectie op de wijngaard en vervolgens op sorteertafel. Sap komt dankzij waartekracht terecht in inox en betonnen kuipen van 25 à 90 hl. Préfermentaire maceratie bij lage temperatuur van 8°C. Schillen worden manueel ondergedompeld in de most. Maceratie duurt 30 à 35 dagen. Sap komt vervolgens opnieuw via zwaartekracht in eikenhouten vaten terecht. Malolactische gisting op eikenhouten vaten.

**Rijping:**

16 maand op eikenhouten vaten

**Alcoholgehalte:**

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CB 12

# Le Clémentin de Pape Clément

2de wijn Ch. Pape Clément



---

## PESSAC-LEOGNAN

---

**Millésime** 2014

**Domaine:** Château Pape Clément

Le Château Pape Clément est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux. Son vignoble a été implanté au XIIIe siècle par Bertrand de Goth, cadet d'une noble famille de la région de Bordeaux. Archevêque à Bordeaux, Bertrand de Goth est devenu Pape en 1305, sous le nom de Clément V. Le Château en tire son nom. Le vignoble a ensuite appartenu à l'Archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution Française. Ce domaine peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant 7 siècles.

**Superficie:** 50 ha

**Cépages:** 70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

**Sol:** graves argileuses

**Densité de la plantation:** 7 700/ha

**Âge Moyen des vignes:** 30 ans

**Vinification:**

Premier tri à la vigne et tri sur tables vibrantes. Mise en cuve inox/béton de 25 à 90 hl par gravité. Macération pré fermentaire à basse température 8°C. Pigeages entièrement manuels. Durée de macération : de 30 à 35 jours.

**Elevage:**

16 mois en barriques

**Taux d'alcool:**

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CB 12