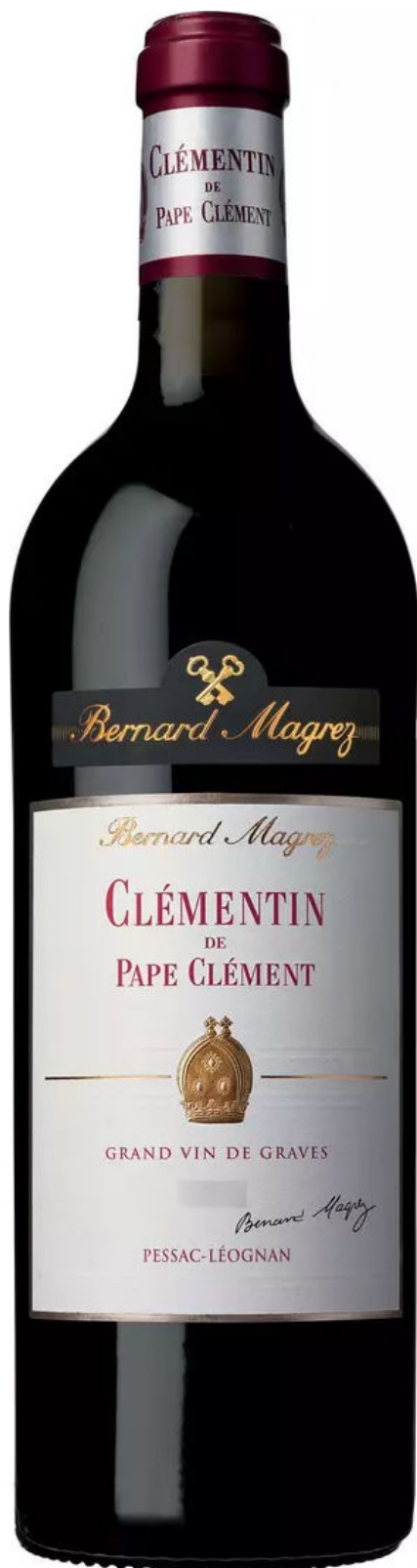




Clémentin de Pape Clément



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



Cépages

Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (30%)



Producteur

Bernard Magrez à Pessac (33600)



Commentaire

Le Château Pape Clément, situé à Pessac dans la région de Bordeaux, est l'un des plus anciens domaines viticoles de la région, avec une histoire remontant à 1300. Propriété emblématique du vignoble bordelais, il doit son nom à l'un de ses anciens propriétaires, Bertrand de Goth, qui devint le pape Clément V. Classé Grand Cru dans l'appellation Pessac-Léognan, le château est reconnu pour ses vins élégants et complexes, issus principalement de cépages de Cabernet Sauvignon et Merlot, qui se distinguent par leur finesse et leur potentiel de garde exceptionnel. Premier tri à la vigne. Tri sur tables vibrantes. Mise en cuves 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. Écoulage direct en barriques par gravité. Fermentation malolactique en barriques. Elevage de 16 mois en barriques.



Dégustation

Robe sombre, jolies notes fumées, élégant et raffiné avec une bonne structure tannique. Un vin intense, raffiné, avec un bouquet large et riche, des tanins structurés et la complexité de son appellation.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Caisse bois de 6 - 2021