

CHÂTEAU CLIMENS 2023

1ER CRU BARSAC

Le millésime 2023 illustre à la fois les défis du climat et l'adaptabilité du terroir de Climens. Après un début d'année clément, le gel d'avril suivi d'un climat tropical ont favorisé mildiou, millerandage et coulure, compromettant une grande partie de la récolte des vieilles vignes.

A l'instar du millésime 2014, l'éclat, l'élégance, l'équilibre et la fraîcheur cristalline sont la promesse d'un superbe millésime 2023, parfaite expression du style de Climens et de sa quête de pureté.



Origine : Terroir historique de Climens

Cépage : 100% sémillon

Rendement : 2,7 hl/ha

Appellation : 1er Cru Barsac

Vendanges : du 26 septembre au 03 octobre 2023 - 2 tries

Vinification : Fermentation sur levures indigènes en barrique de chêne français.

Alcool : 13,5 % vol.

Sucres résiduels : 122 g/l

Acidité totale : 4,25 g/l H₂SO₄

pH : 3,8

Production : 4 450 bouteilles

Mise en bouteille : Mai 2025