

CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



Owner : Gérard Perse

Technical Director : Laurent Lusseau

Cellar Master : Jean-Baptiste Pion

Vineyard Manager : Manuel Murillo

Since 1998, the Perse family, with the support of the same technical team, has attentively observed and monitored this magnificent vineyard site, so that the wines of Château Pavie fully express their terroirs in the purest, most natural way.

Terroir

Saint-Emilion limestone "plateau", located around 85 metres up from the Dordogne River: clay-limestone soil on top of limestone with marine fossils (2/3 of the vineyard).

Côte de Pavie, the "mid-hillside" land 55 metres up from the Dordogne River, facing South: a brown clay-limestone soil with a fine texture.

Terroir called "Pied de côte" composed of sandy, sandy-clay and sandy-gravelly soils.

Vintage 1999

Un hiver doux et un temps clément permettent un lancement rapide et une évolution sans problèmes. Les mois d'Avril et de Mai sont chauds, cela favorise une bonne floraison. Ces températures chaudes continuent en été sans trop de pluie, permettant une pleine maturité des raisins. Le mois de Septembre est marqué par de fortes pluies nous obligeant à vendanger vite afin de ne pas perdre en qualité. C'est avec une grande rigueur et une grande équipe de vendangeurs que nous arrivons à garder intacte la qualité de ce grand millésime.

Growing methods

Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines. Thinning, leaf-stripping. Grapes picked and sorted by hand.

Vinification

Temperature-controlled wooden vats. Malolactic fermentation in barrels.

Harvest

04/10 to 12/10.

Aging

100% new oak barrels for 18 months.

Surface area

32 hectares.

Blend

70% merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon.

Yields

25 hl/ha.