

CHÂTEAU PAVIE

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



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 2007

Un millésime qui commence en beauté avec un hiver généreux qui ne brusque pas l'éveil de la vigne. Le cycle végétatif bien qu'avec un léger retard sur la floraison et la véraison, reste dans les grands standards. L'été, plus capricieux, renverse la balance et laisse le soleil se jouer des vignes. Une année compliquée durant laquelle nous nous adaptons afin de contrôler les moments décisifs et d'en tirer le meilleur. En 2007, la qualité de nos terroirs nous permet de récolter notamment des Merlots plus délicats et plus fins offrant un soyeux et une rondeur aux vins

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

8/10 au 13/10.

Aging

80% new oak , 20% one year old barrel for 24 months.

Surface area

37 hectares.

Blend

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

Yields

28 hl/ha.

Owner : Gérard Perse

Technical Director : Laurent Lusseau

Cellar Master : Jean-Baptiste Pion

Vineyard Manager : Manuel Murillo