

CHÂTEAU PAVIE

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



Depuis 2005, Château Pavie produit Arômes de Pavie, son second vin. Il est issu principalement des jeunes vignes de moins de 10 ans ainsi que des efforts de sélection du premier vin. A la vigne comme au chai, l'équipe technique de Château Pavie lui apporte le même niveau de soin et d'exigence que pour son aîné.

Terroir

Plateau calcaire de Saint Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Milieu de côte, 55 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol brun argilo-calcaire à texture fine.

Pied de côte : sols sableux, sablo- argileux, sablo-graveleux.

Millésime 2014

Un printemps complexe, un été frais et peu ensoleillé, ce sont des conditions climatiques difficiles qui marquent le début du millésime. Mais le vignoble résiste plutôt bien et, quand s'installe l'été indien à la fin du mois d'août, toutes les conditions se mettent en place pour que la vigne s'épanouisse sereinement. Un temps chaud et ensoleillé en alternance avec des nuits fraîches, juste ce qu'il faut d'averses pour permettre à la vigne de reprendre des forces et d'amener lentement les raisins à la bonne maturité.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes et à 6 pour les jeunes vignes, éclaircissage, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves en bois thermo régulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

Du 03/10 au 10/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

36 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo