

CHÂTEAU PAVIE

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



Propriétaire : Gérard Perse
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion
Chef de culture : Manuel Murillo

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 2015

Un printemps magnifique entraîne une floraison et une nouaison rapides et régulières. Un mois de juillet chaud et sec, provoque un ralentissement de la croissance de la vigne. Nos terroirs avaient constitué les réserves suffisantes en eau pendant l'hiver pour permettre aux vignes de poursuivre leur lente maturation. Les belles journées de septembre, des nuits fraîches, quelques averses bienvenues et des vendanges dans d'excellentes conditions sont venues clore ce millésime idyllique.

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 29/09 au 07/10.

Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

14.5 hectares.

Assemblage

66% merlot, 21% cabernet franc, 13% cabernet sauvignon.

Rendements

36 hl/ha.