

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 2016

L'année démarre avec un printemps capricieux. La pluviométrie abondante ne perturbe cependant pas la floraison. Un très bel été chaud et sec s'installe ensuite pour 3 mois. Le vignoble s'épanouit et les baies gagnent en concentration. Début septembre, une pluie bienvenue et bienfaitrice mouille le sol, les grappes, les feuilles et redonne de l'énergie au vignoble. Un bel automne s'installe ensuite nous permettant d'attendre début octobre pour démarrer sereinement les vendanges et nous offrir un millésime d'exception.

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 06/10 au 20/10.

Élevage

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

Superficie en production

14.5 hectares.

Assemblage

65% merlot, 20% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon.

Rendements

36 hl/ha.