

CHÂTEAU PAVIE

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



Depuis 1998 la famille Perse, entourée de la même équipe technique est à l'écoute de ce site magnifique pour que les vins de Château Pavie expriment pleinement leurs terroirs, de la façon la plus pure et la plus naturelle.

Terroir

Plateau calcaire de Saint-Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries (2/3 du vignoble).

Côte Pavie, 55 m d'altitude, exposé plein sud : sol brun argilo-calcaire à texture fine.

Pied de Côte : sols sableux, sablo-argileux et sablo-graveleux.

Millésime 2001

Un hiver doux et un mois de juillet pluvieux engendrent un millésime tardif. Le printemps, plus clément permet un débourrement en toute tranquillité. Un été en dents de scie avec des périodes chaudes et froides, sèches et humides fait redoubler d'efforts nos équipes afin de garantir une vendange de grande qualité. Nous devons la générosité de ce millésime à la gestion de la maturité des Merlots ainsi qu'au tri précis effectué. Ce grand millésime de la rive droite voit naître des vins complets, avec un fruité éclatant, de la fraîcheur et une belle trame tannique.

Viticulture

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

Vinification

Cuves bois thermo-régulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

26/09 au 04/10.

Élevage

100% barriques neuves pendant 18 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

24 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo