

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 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 2003

Ce millésime a marqué les esprits par son été ardent, avec une canicule pendant quelques semaines. Notre cépage roi, sensible aux fortes chaleurs, est sauvé par les nappes phréatiques remplies durant l'hiver humide et pluvieux ainsi que nos terroirs argileux et calcaires. Les vendanges sont un succès avec des baies, certes petites, mais bien mûres dont la vinification est une réussite grâce à nos équipements de tri ainsi qu'à notre parcellisation méticuleuse. Ce millésime 2003, marquée par la précocité des vendanges, nous offre des vins avec une belle générosité et beaucoup de profondeur. Dans le temps, la fraîcheur de nos terroirs se fait largement ressentir à la dégustation.

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

16/09 au 26/09.

Élevage

100% barriques neuves pendant 24 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

25 hl/ha.