

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 2005

2005 est un immense millésime qui se caractérise par une année particulièrement sèche tout au long du cycle végétatif, avec un déficit hydrique assez important. Les nuits fraîches du mois d'août permettent cependant de conserver un bon niveau d'acidité et les arômes sont sublimés par la concentration. La belle arrière-saison permet de récolter les merlots et les cabernets dans un très bon état sanitaire. Ce millésime, fait pour durer dans le temps, nous offre des vins puissants, élégants, avec une belle trame tanique.

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

23/09 au 03/10.

Élevage

100% barriques neuves pendant 24 mois.

Superficie en production

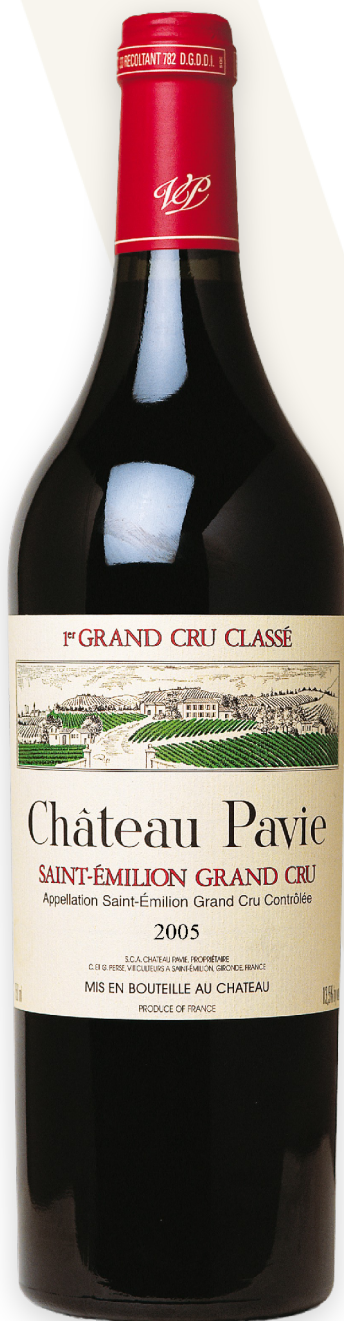
37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

28 hl/ha.



Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo