

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 2007

Un millésime qui commence en beauté avec un hiver généreux qui ne brusque pas l'éveil de la vigne. Le cycle végétatif bien qu'avec un léger retard sur la floraison et la véraison, reste dans les grands standards. L'été, plus capricieux, renverse la balance et laisse le soleil se jouer des vignes. Une année compliquée durant laquelle nous nous adaptons afin de contrôler les moments décisifs et d'en tirer le meilleur. En 2007, la qualité de nos terroirs nous permet de récolter notamment des Merlots plus délicats et plus fins offrant un soyeux et une rondeur aux vins.

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

8/10 au 13/10.

Élevage

80% barriques neuves, 20% barriques d'un vin, pendant 18 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