

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 2008

Le Printemps 2008, humide et frais ne facilite pas la tâche pour la floraison et la fécondation des vignes. Sauvées par un mois de juillet très sec favorisant la véraison, les vignes voient un été indien arriver juste avant les vendanges. Nuits fraîches et journées ensoleillées sont les conditions idéales pour aller chercher de bonnes maturités. Ce sont la qualité de nos sols, l'exposition de nos parcelles, mais aussi le travail à la vigne de nos équipes qui nous permettent de réussir ce millésime avec succès.

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

13/10 au 21/10.

Élevage

80% barriques neuves, 20% barriques d'un vin, pendant 24 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

32 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo