

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 2010

Après un hiver bien marqué, le cycle végétatif démarre tardivement, mais normalement, début avril. Le printemps est typiquement bordelais avec une alternance de soleil et de précipitations. Un bel été s'installe ensuite : des journées chaudes et ensoleillées, sans pour autant être caniculaires, avec des nuits fraîches favorisent une très belle maturité et un excellent état sanitaire des raisins. Les vendanges peuvent démarrer dans de très bonnes conditions laissant présager d'un grand millésime.

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

5/10 au 15/10.

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

28 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo