

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 2013

Une météo capricieuse a rendu la pousse de la vigne plus complexe que prévue. Orages, humidité et froid ont entraîné un retard de floraison. Mais la vigne a su s'adapter en produisant des petits raisins avec des pellicules solides et des grappes plus petites. Finalement, juillet et août sont particulièrement chauds et secs et permettent ainsi aux raisins de se développer dans de bonnes conditions. Patience, vigilance et exigence ont été de mise pour obtenir le meilleur de ce millésime technique.

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

03/10 au 08/10.

Élevage

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

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

65% merlot, 25% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon.

Rendements

26 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo