

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 2014

Un printemps complexe, un été frais et peu ensoleillé, ce sont des conditions climatiques difficiles qui marquent le début du millésime. Mais le vignoble résiste plutôt bien et, quand s'installe l'été indien à la fin du mois d'août, toutes les conditions se mettent en place pour que la vigne s'épanouisse sereinement. Un temps chaud et ensoleillé en alternance avec des nuits fraîches, juste ce qu'il faut d'averses pour permettre à la vigne de reprendre des forces et d'amener lentement les raisins à la bonne maturité.

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 10/10.

Élevage

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

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

60% merlot, 22% cabernet franc, 18% cabernet sauvignon.

Rendements

34 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo