

# CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION  
1<sup>ER</sup> 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 2016

L'année démarre avec un printemps capricieux. Heureusement, la pluviométrie abondante ne perturbe pas la floraison. Un été incroyablement chaud et sec s'installe ensuite pour 3 mois. Le vignoble résiste bien et les baies gagnent en concentration. Le 12 septembre, alors que les plus jeunes vignes commencent à souffrir, une pluie bienfaitrice mouille le sol, les grappes, les feuilles et redonne de l'énergie au vignoble. Un bel automne s'installe ensuite nous permettant d'attendre début octobre pour démarrer sereinement les vendanges.

## 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

10/10 au 20/10.

## 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

38 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo