

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 2018

A un hiver doux et pluvieux succède un printemps chaud alternant averses et éclaircies. La pousse s'accélère et les phases cruciales de floraison et de nouaison se passent bien. S'enchainent ensuite quatre mois de conditions climatiques exceptionnelles permettant une maturation progressive et optimale des baies. Le début d'automne est magnifique et nous offre des vendanges à pleine maturité, dans une ambiance sereine. Toutes les conditions sont réunies pour produire des raisins d'excellente qualité et élaborer 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

01/10 au 10/10.

Élevage

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