

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 2019

Les précipitations abondantes de l'hiver et du printemps ont aidé nos terroirs calcaires à constituer une grande réserve d'eau, qui s'avèrera essentielle. En effet, après un débourrement précoce dû à un hiver et un début de printemps particulièrement doux, l'été s'enchaîne entre sécheresse et températures caniculaires. Nos vignes résistent bien et nos raisins peuvent murir sereinement. Début septembre, le retour à la fraîcheur et à l'humidité nous permet d'attendre le moment optimal pour vendanger. Nos raisins offrent de très belles maturités, en particulier nos Cabernets, très purs et très élégants.

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

30/09 au 11/10.

Élevage

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

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

50% merlot, 32% cabernet franc, 18% cabernet sauvignon.

Rendements

29 hl/ha.



Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo