

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 2020

L'année démarre sous un hiver doux, auquel succède un printemps qui alterne épisodes pluvieux et températures assez chaudes pour la saison, entraînant un cycle végétatif précoce. L'été s'installe ensuite, chaud et sec, provoquant un ralentissement de la pousse. Les pluies accumulées au cours de l'hiver permettent de contrôler le stress hydrique, évitant à la vigne toute souffrance. Vient enfin un bel été indien avec de chaudes journées et des nuits fraîches garantissant un excellent état sanitaire du vignoble. Fin septembre nous pouvons vendanger des raisins à maturité optimale dans des conditions sereines.

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

21/09 au 30/09.

Élevage

75% barriques neuves, 25% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

50% merlot, 34% cabernet franc, 16% cabernet sauvignon.

Rendements

31 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion
Chef de culture : Manuel Murillo