

# 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 2021

Le millésime 2021 commence avec un mois de mars ensoleillé qui fait éclore les bourgeons dans de très bonnes conditions. C'est au printemps que les choses se compliquent avec des coups de froid à répétition jusqu'au mois de mai. Les mois de juin et juillet ne sont pas plus cléments, avec des précipitations abondantes. Enfin, l'été finit par s'installer avec un beau temps sec, des températures élevées et des nuits fraîches. Ces deux mois aux conditions climatiques plus favorables permettent au raisin d'atteindre une belle maturité. Les vendanges sont décisives et c'est à travers une sélection stricte des grappes que nous parvenons à garder leur meilleur potentiel aromatique. Grâce à des choix techniques précis, l'adaptabilité de nos pratiques et la persévérance de nos équipes nous obtenons des vins d'une très belle qualité.

## 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

28/09 au 12/10.

## Élevage

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

## Superficie en production

37 hectares.

## Assemblage

52% merlot, 30% cabernet franc, 18% cabernet sauvignon.

## Rendements

33 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo