

CHÂTEAU PAVIE 2014

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES

Le Château Pavie se caractérise par une grande diversité de terroirs; il est intéressant de situer le vignoble :

- Terroir correspondant au « plateau » calcaire de Saint-Émilion, situé à environ 85 mètres du niveau de la Dordogne composé d'un sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.
- Terroir correspondant à l'ensemble dit « milieu de côte » situé à environ 55 mètres du niveau de la Dordogne composé d'un sol brun argilo-calcaire à texture fine.

VITICULTURE

De nombreuses parcelles ont fait l'objet d'un plan de replantation ; le palissage est rehaussé pour augmenter la surface foliaire. Taille à 6 bourgeons pour les vieilles vignes et à 2 pour les jeunes vignes, éclaircissage, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

VINIFICATION

Elle est adaptée au strict potentiel de la récolte. 21 cuves en bois thermorégulées accueillent la vendange pour une cuvaison de 36 jours. Fermentation malolactique en barriques.

ÉLEVAGE

En 80 % barriques neuves et 20% barriques d'un vin.

APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / LOCATION

Sud-est du village de Saint-Émilion

SUPERFICIE / SURFACE AREA

37 hectares

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

60% merlot, 22% cabernet franc,
18% cabernet sauvignon

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE / AVERAGE AGE OF THE VINES

47 ans/years

RENDEMENT / YIELDS

34 hl/ha

DEGRÉ / DEGREE

14,22%

ACIDITÉ / ACIDITY

3,85

PH

3,59

GEOLOGICAL CHARACTERISTICS

Château Pavie has a great diversity of soils and it is interesting to place the vineyard geographically:

- Soils corresponding to the Saint-Émilion limestone "plateau", located around 85 metres up from the Dordogne, and composed of clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.
- Soils corresponding to the "mid-hillside" land 55 metres up from the Dordogne, composed of a brown clay-limestone soil with a fine texture.

GROWING METHODS

Many parcels of land have been replanted and the vine-training system raised to increase the leaf surface.

Pruning down to 6 buds for the old vines and to 2 buds for the young vines. Thinning, leaf-stripping, grapes picked and sorted by hand.

VINIFICATION

The vinification is adapted to the potential of the harvest. 21 temperature-controlled wooden vats are used for vatting time of 36 days. Malolactic fermentation in barrels.

MATURING

In 80% new oak and 20% one-wine wooden barrels.

VIGNOBLES PERSE - Château Pavie - 33330 Saint Emilion - France

Tél. : +33 (0)557 554 343 - Fax +33 (0) 557 246 399 - contact@vignoblesperse.com - www.vignoblesperse.com