

CHÂTEAU PAVIE-DECESSE

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Appellation
Saint-Emilion Grand Cru

Classement
Grand Cru Classé

Situation
Sud-est du village de Saint-Emilion

Superficie
3.65 hectares

Cépages
90% merlot, 10% de cabernet franc

Age moyen des vignes
43 ans

Production annuelle
7800 bouteilles



Caractéristiques géologiques

Terroir correspondant au plateau calcaire de Saint-Emilion, situé à environ 85 mètres du niveau de la Dordogne composé d'un sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Viticulture

Taille à 6 bourgeons, vendanges en vert, premier effeuillage côté soleil
levant fin juin puis second effeuillage côté soleil couchant mi-août ; vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Pour une vinification adaptée au strict potentiel de la récolte, Pavie-Decesse est vinifié dans 3 cuves en bois thermo-régulées, 3 semaines de cuvaison. Fermentation malolactique en barriques.

Pendant 18 à 24 mois dans des barriques neuves. Soutirage tous les 3 mois. Assemblage final juste avant la mise en bouteilles sans collage ni filtration.

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperses.com