



# Château Pavie-Decesse

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

<b>Appellation :</b>	Saint Emilion Grand Cru
<b>Classement :</b>	Grand Cru Classé
<b>Situation :</b>	Sud-Est du village de Saint Emilion
<b>Superficie :</b>	3,65 hectares
<b>Cépages :</b>	90% merlot, 10% cabernet franc
<b>Age moyen des vignes :</b>	43 ans
<b>Production annuelle :</b>	650 caisses



## CARACTERISTIQUES GEOLOGIQUES :

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.



## ELEVAGE :

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.

