



VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2013 Château Pavillon Ferrand

Descriptif :

Les parcelles du Château Pavillon Ferrand sont situées sur l'appellation **AOC Montagne Saint-Émilion**.

Un hectare à la frontière de l'appellation Lalande de Pomerol sur un terroir argilo-graveleux.

Les rangs sont travaillés un rang sur deux et enherbés naturellement.

Travaux en vert : Effeillage des deux cotés et vendanges en vert, (meilleur étalement de la vendange), vendanges mécanique

Le terroir argilo-graveleux procure à ce vin une complexité et une diversité exceptionnelle.

Dégustation :

Robe grenat plutôt soutenu. Nez de petits fruits rouges et noirs, délicatement épicé, touche boisée vanillée. En bouche une corpulence moyenne, des tanins mûrs dans un registre épicé très exotique. A apprécier sur un plat en sauce. Un vin que l'on peut apprécier sans attendre.

Appellation : Montagne Saint-Émilion

Superficie : 2,10 ha

Cépages : 80% Merlot,
20% Cabernet franc et Sauvignon

Terroir : Argilo graveleux et argilo-calcaire

Culture : Raisonnée

Vendange : Mécanique

Vinification : Cuve béton

Élevage : 12 mois, 50% en fût de chêne neuf et 50% en fût de chêne de un vin

Potentiel de vieillissement :
15 ans en cave, bouteille couchée

Température de dégustation :
16 à 18°C

