



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



CH. PAVILLON FERRAND 2013		
4-500	ii	8 à 11 €

Maryse François et Michel Saurue ont créé ce cru en 1993 à partir de 1 ha de vignes. Leur vignoble couvre aujourd'hui 14 ha, et leurs enfants Anne-Sophie et Paul-Auguste ont rejoint l'aventure.

Robe rubis intense, nez franchement orienté vers les fruits rouges, bouche ronde et équilibrée, étayée par des tanins de bonne facture, encore un brin sévères en finale: un montagne plutôt gourmand. 2017-2020 T ros bif

— VIGNOBLES FRANÇOIS SAURUE,  
lieu-dit Penan-Laplagne, 33570 Puisseguin,  
tél. 06 89 34 85 18, paul-auguste@francois-saurue.fr  
v f i r-v.

**A T T E N T I O N**  
Le guide d'achat de référence  
10 000 nouveaux vins, retours  
personnels, 40 ans d'expérience à  
Francois Saurue et un savoir-faire en  
devenir le spécialiste à référence  
de producteurs et de vins.