



VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2014 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 : Effeuilage 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 sombre, reflets violacés. Nez expressif aux accents boisés et grillés assez dominant. Bouche gouleyante, encadrée de tanins élégants, à l'évolution les épices s'expriment.

Un vin puissant mais harmonieux.

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



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2018

CH. PAVILLON FERRAND 2014 ★

78 000 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.

Ce 2014 joue « pavillon haut » dans la cour des beaux montagne-saint-émilion. Né sur un sol argilo-graveleux, ce vin associe classiquement le merlot (80 %) et les deux cabernets. Il s'affiche conquérant dans sa robe profonde aux reflets rubis comme dans son bouquet généreux de fruits rouges légèrement mentholés. Quant à la bouche, franche, corsée et dotée de tanins fermes, elle laisse entendre qu'il faudra un peu de temps pour atteindre les sommets prévus. ■ 2021-2027 ▼ gigot d'agneau

o- VIGNOBLES FRANÇOIS-SAURUE,
lieu-dit Penan-Laplagne, 33570 Puisseguin,
tél. 06 89 34 85 18, paul-auguste@francois.saurue.fr
VIG R-V