



VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2016 Château
Pavillon Ferrand



Descriptif :

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

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 Gilbert & Gaillard :

Robe profonde, reflets rubis. Nez boisé grillé fin sur fond de fruits des bois (framboise, groseille). Des tanins présents et polis, fraîcheur enveloppante, un fruit net et jeune, un élevage encore dominant. **Des atouts à transformer dans le temps.**

Magazine LE POINT primeurs 2016 coup de cœur.

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