



VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2018 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 argilograveleux.

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 :

Une robe pourpre d'une grande profondeur. Un fruité d'une grande fraîcheur sur la fraise, la framboise et la groseille accompagnent les notes boisées soutenue par du cacao et de la torréfaction.

En bouche, la structure persiste longuement compléter par une belle tension venant renforcer la fraîcheur des arômes. Un présent gourmand et chaleureux pour un avenir prometteur.

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