



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