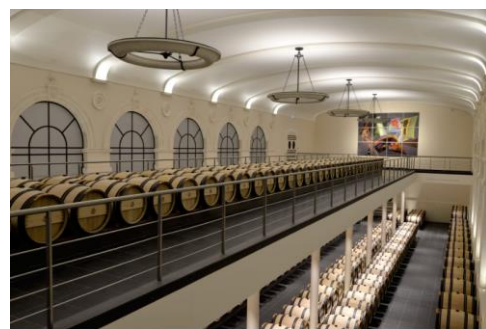
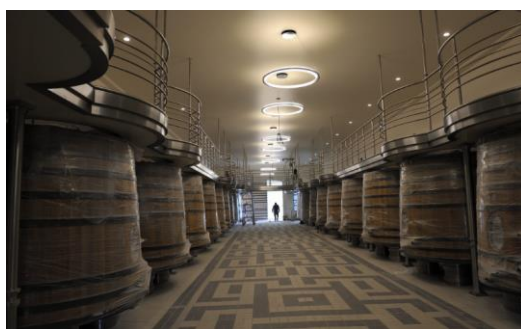


# Château Pavie

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ « A »  
SAINT-EMILION

## OUVRE SES NOUVEAUX CHAIS A LA VISITE



8500 m<sup>2</sup> et 1500 mètres carrés de terrasses en symbiose avec le paysage viticole classé de Saint-Emilion... Inauguré en 2013 après plus de deux ans de travaux (d'avril 2011 à juin 2013) qui ont réuni les meilleurs artisans, Château Pavie, 1<sup>er</sup> grand cru classé « A » de Saint-Emilion, dévoile depuis quatre ans un nouveau visage. Cette restructuration complète, et spectaculaire, a été menée par le célèbre cabinet d'architecture et de décoration Alberto Pinto.

Les nouveaux bâtiments de Château Pavie ont été conçus non seulement pour répondre aux hautes exigences techniques de vinification et d'élevage d'un premier grand cru classé, mais aussi pour offrir le meilleur accueil aux "oenotouristes" qui seront accompagnés dans leur découverte par un guide trilingue. « *Je voudrais que tout visiteur de Pavie ressente ici une émotion particulière, un vrai plaisir,* » déclare le propriétaire, Gérard Perse.

### Visite du cuvier et des chais

Pour accéder au chai, il faut marcher entre deux rangs de cabernets et de merlots... Une fois la porte franchie, le paysage reste omniprésent. La visite débute dans le hall d'accueil monumental offrant une magnifique perspective sur le vignoble en coteaux de 42 hectares. « *Le plus bel endroit de Saint-Emilion* » affirme Gérard Perse. « *D'un côté on aperçoit le village et de l'autre les vignes dévalent jusqu'à la Dordogne et au-delà, vers l'Entre-Deux-Mers* ».

Puis direction les chais pour découvrir les lieux secrets de la transformation du vin. Dans une ambiance sereine et tamisée, les cuviers et chais de vinification et de vieillissement (au sol de marbre noir) côtoient les tout nouveaux chais d'assemblage, d'embouteillage et d'habillage.

## Dégustation de Château Pavie

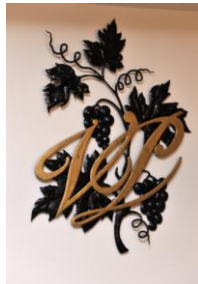
D'une durée d'environ une heure, la visite se conclut par la dégustation d'un millésime choisi de Château Pavie. Cette dégustation se déroule dans le confort raffiné d'un magnifique espace de 200 m2 doté de superbes poutres en chêne et d'une cheminée monumentale.



### INFORMATIONS PRATIQUES

Visite privative toute l'année du lundi au vendredi (fermeture week-ends et jours fériés)  
uniquement sur rendez-vous au 05 57 55 43 43  
[visites@vignoblesperse.com](mailto:visites@vignoblesperse.com) ou sur le site Wine Tour Booking  
Programme : découverte des chais et dégustation  
avec un guide trilingue (français, anglais et chinois)  
Tarif : 35 euros par personne

\* \* \*



2017

CONTACTS PRESSE

Image et Entreprise  
Jean-Pierre Tuil  
Tél. 01 42 61 51 64  
Fax : 01 47 03 43 94  
Mail : [jptuil@orange.fr](mailto:jptuil@orange.fr)

Delphine Rigall  
Tél. : 05 57 55 43 43  
Fax : 05 57 24 63 99  
Mail : [contact@vignoblesperse.com](mailto:contact@vignoblesperse.com)  
[www.vignoblesperse.com](http://www.vignoblesperse.com)