





*Henri Parent et Marcelo Pelleriti,  
analogie des Vignobles Péré-Vergé.*



*The transmission of excellence and know-how since 1985*

*With her first experience at **Château Montviel** (1985), Catherine Péré Vergé then acquired, in 2000, **Château La Gravière** in Lalande-de-Pomerol, then in 2002, **Château Le Gay** with the sole objective of propelling its place to the top of the appellation. Finally in 2006, she purchased **Château La Violette** with the aim of consolidating her reputation and elevating this property to the foremost level of the Pomerol appellation.*

*Since the passing away of Catherine Péré Vergé, her son, Henri Parent, has assumed the management of the Péré-Vergé vineyard estates. This transmission was undertaken with the respect for the values and excellence instituted since the beginning of this adventure.*

*The vineyard work is undertaken with integral respect of the terroir and with demanding perfection: manual leaf thinning, green harvesting (when necessary) followed by un-tangling of the bunches. After a painstaking manual harvest in small crates, the grapes undergo a double sorting. The traditional winemaking varies depending on the chateau, either in small temperature controlled stainless steel vats or directly micro-vinified in new barrels.*

## VIGNOBLES PÉRE-VERGÉ

La transmission de l'exigence et du savoir-faire depuis 1985



Fort de sa première expérience à **Château Montviel** (1985), Catherine Péré-Vergé fait en 2000 l'acquisition du **Château La Gravière** à Lalande-de-Pomerol, puis en 2002, du prestigieux **Château Le Gay**, avec pour objectif de lui rendre son rang au sommet de l'appellation. Enfin en 2006, elle rachète le **Château La Violette** dans le but de consolider sa réputation et de l'élever au meilleur niveau de l'appellation Pomerol.

Depuis la disparition de Catherine Péré-Vergé, son fils, Henri Parent, a repris la direction des Vignobles Péré-Vergé. Cette transmission se fait dans le respect des valeurs et des exigences instaurées dès le début de l'aventure.

Le travail de la vigne est réalisé dans le plus pur respect du terroir avec un véritable souci de perfection : effeuillage manuel, vendanges vertes (quand elles sont nécessaires) et après démêlage des grappes. Les vendanges s'organisent en double tri après une récolte manuelle minutieuse en cagettes. La vinification traditionnelle varie selon le château, soit en cuves thermorégulées de petites dimensions, soit des microvinifications directes en barriques neuves.



## CHÂTEAU LA GRAVIÈRE

7,5 hectares, dont 5 de Merlot avec 1,3 ha situés plein sud sur le plateau de Néac (un plateau de Graves), en face du Château Rouget et 4 ha, au lieu dit « Bois de Montviel », sur une jolie croupe de fines graves orientée au midi. Vendanges vertes, effeuillage, traitement manuel en cagettes et double tri. Vinifications traditionnelles en cuves inox, élevage en barriques.



*7.5 hectares in total with 5 ha of Merlot of which 1,3 of these are facing south on the Neac plateau (Gravel plateau) in front of Chateau Rouget. Also 4 ha in the "Bois de Montviel" locality on a lovely south facing mound of fine gravel. Green harvesting, leaf thinning, manual grape picking in small crates with double sorting. Traditional vinifications in stainless steel vats, barrel aged.*