

CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo

A partir de 2017, Arômes de Pavie est plus qu'un second vin : il dispose de son propre parcellaire avec un vignoble mono-terroir de 8 hectares sur le plateau calcaire de Saint-Emilion. Vinifié par la même équipe technique que Château Pavie, il reflète sa facette calcaire, sa finesse et son caractère salin.

Terroir

Parcelle dédiée située sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Millésime 2018

A un hiver doux et pluvieux succède un printemps chaud alternant averses et éclaircies. La pousse s'accélère et les phases cruciales de floraison et de nouaison se passent bien. S'enchaînent ensuite quatre mois de conditions climatiques exceptionnelles permettant une maturation progressive et optimale des baies. Le début d'automne est magnifique et nous offre des vendanges à pleine maturité, dans une ambiance sereine. Toutes les conditions sont réunies pour produire des raisins d'excellente qualité et élaborer un grand millésime.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes et à 6 pour les jeunes vignes, éclaircissage, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

Vinification

moitié cuves en bois thermo régulées et moitié cuves en inox. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

du 27/09 au 08/10.

Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

13.5 hectares.

Assemblage

65% merlot, 18% cabernet franc, 17% cabernet sauvignon.

Rendements

42 hl/ha.