

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

Depuis 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 2019

Les précipitations abondantes de l'hiver et du printemps ont aidé nos terroirs calcaires à constituer une grande réserve d'eau, qui s'avèrera essentielle. En effet, après un débourrement précoce dû à un hiver et un début de printemps particulièrement doux, l'été s'enchaîne entre sécheresse et températures caniculaires. Nos vignes résistent bien et nos raisins peuvent mûrir sereinement. Début septembre, le retour à la fraîcheur et à l'humidité nous permet d'attendre le moment optimal pour vendanger. Nos raisins offrent de très belles maturités, en particulier nos Cabernets, très purs et très élégants.

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 03/10 au 10/10.

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

35 hl/ha.