

CHÂTEAU PAVIE

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



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 2020

L'année démarre sous un hiver doux, auquel succède un printemps qui alterne épisodes pluvieux et températures assez chaudes pour la saison, entraînant un cycle végétatif précoce. L'été s'installe ensuite, chaud et sec, provoquant un ralentissement de la pousse. Les pluies accumulées au cours de l'hiver ont permis de contrôler le stress hydrique, évitant à la vigne toute souffrance. Vient enfin un bel été indien avec de chaudes journées et des nuits fraîches garantissant un excellent état sanitaire du vignoble. Fin septembre nous avons pu vendanger des raisins à maturité optimale dans des conditions sereines.

Viticulture

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

Vinification

cuves en bois thermo régulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

du 24/09 au 26/09.

Élevage

70% barriques neuves et 30% barriques d'un vin pendant 18 mois.

Superficie en production

13,5 hectares.

Assemblage

50% merlot, 50% cabernet franc.

Rendements

35 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo