

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 monoterroir 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 2021

Le millésime 2021 commence avec un mois de mars ensoleillé qui fait éclore les bourgeons dans de très bonnes conditions. C'est au printemps que les choses se compliquent avec des coups de froid à répétition jusqu'au mois de mai. Les mois de juin et juillet ne sont pas plus cléments, avec des précipitations abondantes. Enfin, l'été finit par s'installer avec un beau temps sec, des températures élevées et des nuits fraîches. Ces deux mois aux conditions climatiques plus favorables permettent au raisin d'atteindre une belle maturité. Les vendanges sont décisives et c'est à travers une sélection stricte des grappes que nous parvenons à garder leur meilleur potentiel aromatique. Grâce à des choix techniques précis, l'adaptabilité de nos pratiques et la persévérance de nos équipes nous obtenons des vins d'une très belle qualité.

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 07/10 au 09/10.

Élevage

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

Superficie en production

13.5 hectares.

Assemblage

50% merlot, 50% cabernet franc.

Rendements

35 hl/ha.