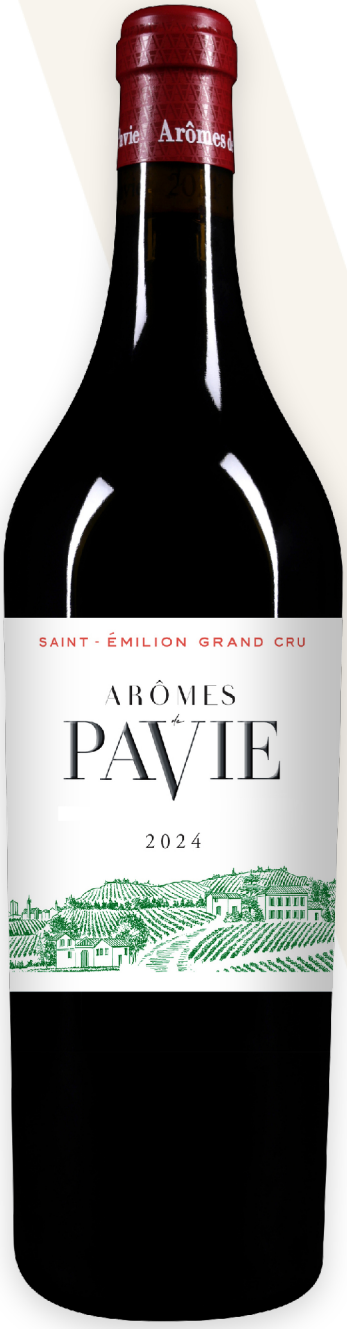
CHÂTEAU
PAVIE
SAINT-ÉMILION
1ER GRAND CRU CLASSÉ "A"



Propriétaire : Famille Perse - Da Costa
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion
Chef de culture : David Eymas

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 2024
Après 2 années de sécheresse, la nature a « compensé » : un hiver doux et pluvieux permet de recharger les réserves hydriques de nos sols argilo-calcaires et favorise un débourrement précoce.

Le printemps présente le principal défi : des pluies abondantes en mai et des températures fraîches accentuent la pression mildiou nécessitant une surveillance rigoureuse du vignoble et des interventions précises de nos équipes.

L'été apporte un net répit avec des conditions plus sèches et des températures modérées qui favorisent une évolution harmonieuse des baies. Il a fallu ensuite avoir la sagesse d'attendre pour démarrer les vendanges au moment opportun combinant maturité optimale des raisins et conditions météorologiques favorables.

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 30/09 au 08/10.

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
22,24 hl/ha.