

# ARÔMES DE PAVIE

Second vin du Château Pavie / 副牌

- PRIMEURS 2025 -



## Appellation / 产区名称

Saint-Émilion Grand Cru / 特级圣爱美隆

## Situation géographique / Location / 地理位置

Sud-Est du village de Saint-Émilion

坐落于圣爱美隆城的东南方

## Superficie / Surface area / 面积

13.5 hectares / 13.5 公顷

## Assemblage / Blend / 葡萄品种

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

50% 梅洛, 50% 品丽珠

## Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

32 ans / years / 32 岁

## Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

23/05 - 05/06

## Veraison / Change of colour / 转色期

21/07 - 04/08

## Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

19/09 - 24/09

## Acidité / Acidity / 酸度

3.55

## Rendement / Yields / 单产

18 hl/ha / 18 百升/公顷

## PH

3.50

## Degré / Degree / 酒度

14.25



# ARÔMES DE PAVIE

Second vin du Château Pavie / 副牌

- PRIMEURS 2025 -

## Caractéristiques géologiques

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

## Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.

Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.

Vendanges manuelles avec tri.

## Vinification

Cuves bois thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

## Élevage

50% barriques neuves

et 50% barriques d'un vin.

---

## Geological characteristics

*Dedicated plot located on Saint-Émilion limestone "plateau", around 85 metres up from the Dordogne River: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.*

## Growing methods

*Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.*

*Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.*

*Grapes picked and sorted by hand.*

## Vinification

*Temperature-controlled wooden vats.*

*Malolactic fermentation in barrels.*

## Maturing

*50% new oak,*

*50% one year old barrels.*

---

## 地质特征

圣爱美隆石灰岩台地上的专用田块，与多尔多涅河形成85米的高度差：上层为石灰质粘土，下层为带海星化石的石灰岩。

## 葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；

根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；

手工采摘并挑拣葡萄。

## 酿造工艺

使用配有温控设施的木质发酵罐；  
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

## 陈酿

50% 使用全新橡木桶

50% 使用一年桶龄的橡木桶