

Château Pavie

Primeurs 2024

1er Grand Cru Classé "A" / 圣爱美隆产A顶级一等A级名庄



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

42 hectares / 42 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

51% Merlot, 32% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon

51% 梅洛, 32% 品丽珠, 17% 赤霞珠

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

36 ans/years / 36 岁

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

27/09 - 09/10

Rendement / Yields / 单产

24.07 hl/ha / 24.07 百升/公顷

Acidité / Acidity / 酸度

3.68

Degré / Degree / 酒度

13.71

PH

3.69



Château Pavie

Primeurs 2024

1er Grand Cru Classé “A”/ 圣爱美隆产A顶级一等A级名庄

Caractéristiques géologiques

- Plateau calcaire de Saint-Emilion, à 85 m du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries (2/3 du vignoble).
- Côte Pavie, 55 m d'altitude, exposé plein sud : sol brun argilo-calcaire à texture fine.
- Pied de Côte : sols sableux, sablo-argileux et sablo-graveleux

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

65% barriques neuves et 35% barriques d'un vin.

Geological characteristics

- Saint-Émilion limestone “plateau”, located around 85 metres up from the Dordogne River: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils (2/3 of the vineyard).*
- Côte Pavie, the “mid-hillside” land, 55 metres up from the Dordogne River, South exposure: a brown clay-limestone soil with a fine texture.*
- Terroir called “Pied de Côte” composed of sandy, sandy-clay and sandy-gravelly soils.*

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

65% new oak, 35% one year old barrels.

地质特征

- 圣爱美隆的石灰岩“高台”地段,约在尔多涅河以上85米处,上层为石灰质粘土,下层为含海星化石的石灰岩。
- 柏菲坡身,海拔55米,正南朝向:质感细腻的褐色石灰质粘土地;
- 坡脚:沙土、粘质沙土、砾质沙土。

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

65% 使用全新橡木桶; 35% 使用一年桶龄的橡木桶