

CHÂTEAU PAVIE-DECESSE

产区
圣爱美隆葡萄酒特级

地理位置
圣爱美隆镇东南部

面积
3.65公顷

葡萄品种
90%梅洛、10%品丽珠、

葡萄株均龄
43岁



地质特征

为了让酿酒工艺充分体现采摘下来的葡萄的品质，柏菲-德赛斯在3个可以调节温度的大型木桶中进行酿造，并经过3周的木桶内苹果乳酸发酵过程。

葡萄种植

发酵好的葡萄酒在新橡木桶中进行18至24个月的陈酿。每3个月进行一次换桶。于装瓶前进行最终调配。既不做澄清也不做过滤。

陈酿工艺

为了让酿酒工艺充分体现采摘下来的葡萄的品质，柏菲-德赛斯在3个可以调节温度的大型木桶中进行酿造，并经过3周的木桶内苹果乳酸发酵过程。

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperse.com