

# ARÔMES DE PAVIE

## Second vin

*Appellation*  
Saint-Emilion Grand Cru

*Situation*  
Sud-est du village de Saint-Emilion

*Superficie*  
37 hectares

*Cépages*  
70% de Merlot / 20% de Cabernet Franc / 10% Cabernet Sauvignon

*Production annuelle*  
30 000 bouteilles



### *Caractéristiques géologiques*

Le Château Pavie se caractérise par une grande diversité de terroirs; il est intéressant de situer le vignoble :

- Terroir correspondant au « plateau » calcaire de Saint-Emilion, situé à environ 85 mètres du niveau de la Dordogne composé d'un sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

- Terroir correspondant à l'ensemble dit « milieu de côte » situé à environ 55 mètres du niveau de la Dordogne composé d'un sol brun argilo-calcaire à texture fine.

### *Viticulture*

De nombreuses parcelles ont fait l'objet d'un plan de replantation ; le palissage est rehaussé pour augmenter la surface foliaire. Taille à 6 bourgeons pour les vieilles vignes et à 2 pour les jeunes vignes, vendanges en vert, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

### *Vinification*

Elle est adaptée au strict potentiel de la récolte. Vingt cuves en bois thermo régulées accueillent la vendange pour une cuvaison de trois semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage en barriques d'un vin de 18 à 24 mois.

VIGNOBLES PERSE

[www.vignoblesperses.com](http://www.vignoblesperses.com)