

# Arômes de Pavie / 柏菲香气

Second vin du Château Pavie / 柏菲酒庄副牌

Primeurs  
2022



**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**  
53 ans/years / 53 岁

**Rendement / Yields / 单产**  
28 hl/ha / 28 百升/公顷

**Acidité / Acidity / 酸度**  
3.68

**Degré / Degree / 酒度**  
14.55

**PH**  
3.74



# Arômes de Pavie / 柏菲香气

Second vin du Château Pavie / 柏菲酒庄副牌

Primeurs

2022

## 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