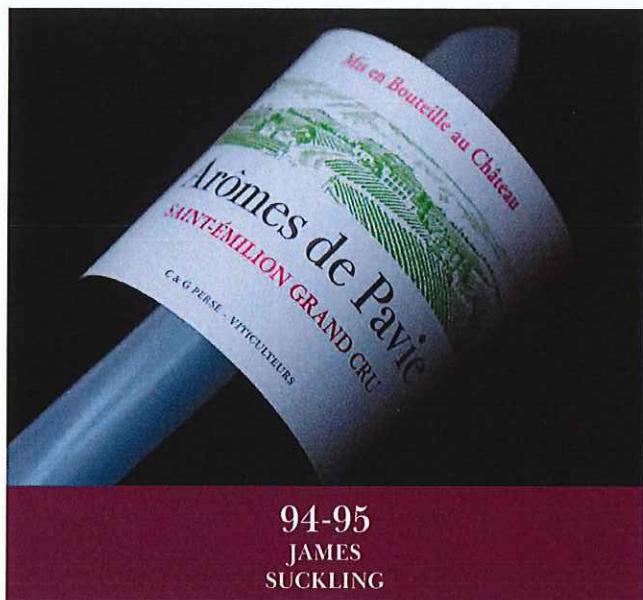


Arômes de Pavie

柏菲香气

Second vin du Château Pavie

柏菲酒庄副牌



Perse
latitudes

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 / South-east of the town of Saint Émilion / 坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

29 hectares / 29 公顷

Cépages / Grape varieties / 葡萄品种

65 % merlot, 18 % cabernet franc, 17 % cabernet sauvignon
65% 梅洛、18% 品丽珠、17% 赤霞珠

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

28 ans/years / 28 岁

Rendement / Yields / 单产

35 hl/ha / 35 百升/公顷

Degré / Degree / 酒度

14.67 %

Acidité / Acidity / 酸度

3.93

PH

3.46

Caractéristiques géologiques

Le second vin du Château Pavie est issu de parcelles bénéficiant d'une grande diversité de terroirs; il est intéressant de situer le vignoble :

- Terroir correspondant au « plateau » calcaire de Saint émilion, 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 ;
- Terroir correspondant au « pied de côte » composé de sols sableux et sableux argileux avec crasse de fer entre 60 et 80 cm et de sols sablo-graveleux.

Viticulture

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 :

moitié en cuves en bois thermorégulées et moitié en cuves inox.
Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50 % barriques neuves et 50 % barriques d'un vin.

地质特征

出品柏菲酒庄副牌的土壤条件繁复多样。可从如下三种情况分析葡萄园的风土：

- 圣爱美隆的石灰岩“高台”地段，约在多尔多涅河以上85米处，上层为石灰质粘土，下层为含海星化石的石灰岩；
- 所有“坡身”地段，约在多尔多涅河以上55米处，由褐色的细粒石灰质粘土构成。
- “坡脚”地段，由砂砾土以及60至80厘米厚的含铁砂质土和粘砂质土构成。

葡萄种植

老藤保留6个芽眼，幼藤保留2个芽眼，进行绿色收获、疏叶，
手工采摘并挑拣葡萄。

Geological characteristics

The second label of Château Pavie has diverse terroirs :

- Terroir typical of the Saint-émilion limestone plateau composed of clay-limestone soil on an asteriated limestone subsoil. Located at an altitude of approximately 85 meters above the Dordogne River ;
- Terroir called "milieu de côte" (middle of the slope) located approximately 55 meters above the Dordogne and composed of very fine brown limestone ;
- Terroir called "pied de côtes" composed of sandy and sandy-clay soils.

Growing methods

Pruned to six spurs for old vines and two for young ones, green harvesting, leaf thinning, as well as picking and sorting by hand.

Vinification

The wine is kept on the skins for 3 weeks, on one hand, in stainless steel vats and, on the other hand, in wooden vats. Malolactic fermentation in barrels.

Maturing

In 50 % new oak and 50 % one-wine wooden barrels.

酿造工艺

严格根据葡萄的潜力进行酿造：一半在配有温度调控设施的橡木酒罐中，另一半在不锈钢酒罐中。酒液在酒罐内停留3周。
在橡木桶中完成苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50%在全新橡木桶，50%在已经陈酿过一支葡萄酒的橡木桶中培育。

Perse latitudes - Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France

Tél. : +33 (0)557 554 343 contact@vignoblesperse.com - www.vignoblesperse.com