

# CHÂTEAU PAVIE

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

- PRIMEURS 2025 -



## 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

30% Merlot, 60% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

30% 梅洛, 60% 品丽珠, 10% 赤霞珠

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

37 ans / years / 37 岁

## Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

22/05 - 03/06

## Veraison / Change of colour / 转色期

24/07 - 05-08

## Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

15/09 - 26/09

## Acidité / Acidity / 酸度

3.53

## Rendement / Yields / 单产

21 hl/ha / 21 百升/公顷

## PH

3.58

## Degré / Degree / 酒度

14.34



# CHÂTEAU PAVIE

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

- PRIMEURS 2025 -

## 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