

Esprit de Pavie

Gérard Perse, crée «Esprit de Pavie» en 2008. Issu d'un assemblage provenant des domaines de la famille en Saint-Émilion et Castillon Côtes de Bordeaux, il est vinifié par l'équipe technique de Château Pavie, avec passion, soin et exigence.



Terroir

Esprit de Pavie est issu d'une belle variété de terroirs typiques de la rive droite de Bordeaux, principalement exposés sud, sur la vallée de la Dordogne.

- Sableux-graveleux dans le pied de côte
- Argileux sur les côteaux
- Argilo calcaire sur le plateau

Millésime 2011

L'été arrive dès le mois d'avril avec des températures particulièrement élevées et de très rares précipitations. La floraison et la nouaison interviennent avec près de 3 semaines d'avance. Juillet et août sont frais et humides et le cycle végétatif de la vigne ralentit. Un soin particulier porté à nos vignes nous permet de supporter cette climatologie où tout semble inversé. Le mois de septembre démarre sous un ciel maussade mais, aux alentours du 15 c'est un cycle idyllique qui se met en place et qui nous invite à la patience. Les raisins sont sains, nous pouvons attendre la maturité optimale pour démarrer les vendanges. Vigilance et patience étaient nécessaires pour révéler ce millésime atypique devenu extrêmement prometteur.

Viticulture

Vendanges en vert après un premier effeuillage côté soleil levant suivi d'un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées.
Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

Du 08/10 au 18/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

70% merlot, 30% cabernet franc

Rendements

14 hl/ha

Propriétaire : Gérard Perse
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : René Courmont
Chef de culture : René Courmont