

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 2012

Un hiver doux favorise un débourrement précoce de la vigne. S'ensuit un printemps chaotique et un début d'été plutôt humide nous incitant à une présence accrue dans le vignoble et à la plus grande vigilance. Le beau temps s'installe enfin sur les mois d'août et de septembre. Grâce à des journées chaudes et ensoleillées, des raisins sains arrivent à bonne maturité et les vendanges démarrent dans d'excellentes conditions.

Viticulture

Vendanges en vert avec un premier effeuillage côté soleil levant et 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

20 000 caisses (14 hl/ha)

Dégustation

"Un vin souple et rond, suave et charmeur, très bien construit."

90/100 - Le Figaro

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