

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 2013

Une météo capricieuse a rendu la pousse de la vigne plus complexe que prévue. Orages, humidité et froid ont entraîné un retard de floraison. Mais la vigne a su s'adapter en produisant des petits raisins avec des pellicules solides et des grappes plus petites. Finalement, juillet et août sont particulièrement chauds et secs et permettent ainsi aux raisins de se développer dans de bonnes conditions. Patience, vigilance et exigence ont été de mise pour obtenir le meilleur de ce millésime technique.

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 02/10 au 10/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

65% merlot, 20% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon

Rendements

28 hl/ha

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