

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 2014

Un printemps complexe, un été frais et peu ensoleillé, ce sont des conditions climatiques difficiles qui marquent le début du millésime. Mais le vignoble résiste plutôt bien et, quand s'installe l'été indien à la fin du mois d'août, toutes les conditions se mettent en place pour que la vigne s'épanouisse sereinement. Un temps chaud et ensoleillé en alternance avec des nuits fraîches, juste ce qu'il faut d'averses pour permettre à la vigne de reprendre des forces et d'amener lentement les raisins à la bonne maturité.

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

Dégustation

"Aromas of blackberries and fresh mushrooms follow through to a medium body, firm and silky tannins and a fresh finish."

90/100 - James Suckling

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