

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 2015

Un printemps magnifique entraîne une floraison et une nouaison rapides et régulières. Un mois de juillet chaud et sec, provoque un ralentissement de la croissance de la vigne. Le terroir calcaire de Château Pavie avait constitué les réserves suffisantes en eau pendant l'hiver, pour empêcher les vignes de souffrir et leur permettre de poursuivre leur lente maturation. Les belles journées de septembre, des nuits fraîches, quelques averses bienvenues et des vendanges dans d'excellentes conditions sont venues clore ce millésime idyllique.

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 28/09 au 09/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

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

Rendements

37 hl/ha

Dégustation

"Layered and beautifully toned. Full-bodied, round and juicy. Beautiful wine. Really well done."

93/100 - James Suckling

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