

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 2016

L'année démarre avec un printemps capricieux. Heureusement, la pluviométrie abondante ne perturbe pas la floraison. Un été incroyablement chaud et sec s'installe ensuite pour 3 mois. Le vignoble résiste bien et les baies gagnent en concentration. Le 12 septembre, alors que les plus jeunes vignes commencent à souffrir, une pluie bienfaitrice mouille le sol, les grappes, les feuilles et redonne de l'énergie au vignoble. Un bel automne s'installe ensuite nous permettant d'attendre début octobre pour démarrer sereinement les vendanges.

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 07/10 au 15/10.

Élevage

100% barriques d'un vin, pendant 15 mois

Superficie en production

56 hectares

Assemblage

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

Rendements

39 hl/ha

Dégustation

"Un nez de fruits rouges très frais et fraise. Une bouche gourmande, épicée, tendue et fraîche, des tannins très élégants, une longueur moyenne."
92/100 - Le Figaro

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